

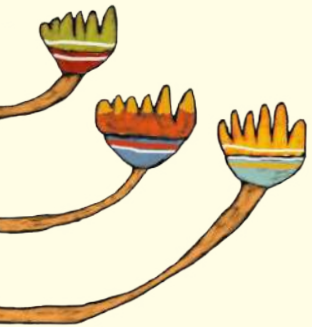
NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE

indicazione geografica protetta

CORIACEA, RESISTENTE,
ATTACCATA ALLA VITA:
L'AGAVE INCARNA LO SPIRITO
DEL TERRITORIO CHE LO OSPITA.

IN GRADO DI SOPRAVVIVERE
IN OGNI CONDIZIONE,
NON DIMENTICA MAI DI ESPLODERE
VERSO IL CIELO
IN UNA TORRE FIORITA.



Il nome **Nerello Mascalese** proviene dal **piccolo paese di Mascali sulle pendici dell'Etna**, dove si ritiene che quest'uva abbia avuto origine. Il Nerello Mascalese è una varietà che negli ultimi anni è tornata in produzione non solo sull'Etna ma anche in altre aree della Sicilia. Questo vitigno d'uva **necessita di un'elevata escursione termica fra il giorno e la notte per esprimere al meglio il suo carattere unico**, specialmente durante le ultime fasi della maturazione.

Il nostro Nerello Mascalese è cresciuto a un'altitudine di circa 400 m ed è vendemmiato interamente a mano in piccole cassette di circa 10-15 Kg.

Dopo la raccolta le uve sono immediatamente vinificate iniziando con una separazione dal raspo e con una pigiatura estremamente soffice.



NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Nerello Mascalese si presenta di un colore rosso rubino che tenderà al granato con l'invecchiamento, con una concentrazione di colore modesta tipica della varietà. **L'aroma è fine e variegato**, prevalgono su tutti i **piccoli frutti a bacca rossa accompagnati da un elegante carattere speziato**. In bocca il Nerello eccelle per la sua eleganza figlia del terreno vulcanico. **I tannini sono setosi e contrastati da una spiccata mineralità.**

Le uve vengono fermentate alla temperatura di circa 22-24 C° per circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione.

Una volta che la fermentazione è finita manteniamo il contatto con le bucce per circa 15 ulteriori giorni con un rimontaggio al giorno per completare l'estrazione del colore e mantenere il cappello di bucce umido.

La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Dopo i necessari travasi per pulire il vino dalle impurità grossolane il vino è mantenuto sulle fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi prima di essere imbottigliato.