



**CLASSIFICAZIONE:** ETNA DOC

**VITIGNI:** Nerello Mascalese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Contrade: Diverse contrade dell'areale Nord del vulcano

**ESPOSIZIONE:** Versante Nord del Vulcano, dai 590 ai 720 metri s.l.m.

**TIPO DI TERRENO:** Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera

**PIANTE PER ETTARO:** 4.500

**RESA PER ETTARO:** 70/80 quintali

**PERIODO DI VENDEMMIA:** 3° decade di Ottobre

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta

**AFFINAMENTO:** Affinamento in acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 13,5%

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 1994

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



### COLORE

Rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee.



### OLFATTO

Si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di ribes nero, mirtillo, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita.



### PALATO

Ben equilibrato, armonioso, incide con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa".