



CASTELMEDIO - NERELLO MASCALESE



Delicato, armonico. Un grande rosso, Nerello Mascalese in purezza, proveniente da uno dei vitigni più iconici e identitari dell'ampelografia etnea. Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e fatte macerare a temperatura controllata, apportando tonalità e ricchezza aromatica. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per salvaguardare le caratteristiche varietali. L'affinamento, infine, avviene in bottiglia per la durata di quattro mesi. Morbido, dalla spiccata longevità, il Castelmédio Nerello Mascalese possiede un elegante bouquet, contraddistinto da note di frutti rossi e spezie dolci, nonché da grande persistenza e un tannino sublime.

DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso rubino tenue, limpido e brillante



PROFUMO: Sprigiona eccezionali note fruttate di fico d'india e frutti rossi che si mescolano a sentori di tabacco umido e cacao



GUSTO: Al palato esprime la sua anima calda ed avvolgente. Morbido e levigato il tannino. Il finale è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, carni rosse alla brace, anatra ripiena al forno. Bene anche con accostamenti più azzardati come tonno rosso alla piastra

CALICE CONSIGLIATO: Ballon grande

SERVING TEMPERATURE: 14°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 18.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 80 mg/L

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura delle bucce e macerazione a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in acciaio, imbottigliamento a freddo ed affinamento in bottiglia per quattro mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni