



## 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