



L'agave è molto diffusa in Sicilia:
pianta maestosa, resistente,
determinata, prospera
nonostante le condizioni estreme
dell'isola e parla del territorio.
Abbiamo preso ispirazione per
il disegno del Nerello Mascalese
dalla pianta dell'agave, simbolo
del paesaggio siciliano.



Nostri

NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE

indicazione geografica protetta

Il nome Nerello Mascalese ha origine da Mascali, piccolo paese ai piedi dell'Etna. I viticoltori hanno recentemente riportato in produzione il Nerello Mascalese, non solo sulle pendici dell'Etna (dove ora è molto popolare), ma anche in altre regioni della Sicilia.

UVE

Le uve per il nostro Nerello Mascalese vengono coltivate nei vigneti intorno 400 metri sul livello del mare e le viti sono allevate con il metodo *Guyot*.
Le uve vengono **raccolte a mano** a fine settembre/inizio ottobre in ceste da 10-15 kg.
Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente vinificate, iniziando con diraspatura e pressatura molto soffice.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fermentate con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Terminata la fermentazione manteniamo il **contatto con le bucce** per 15 ulteriori giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino è mantenuto sulle fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, con una concentrazione di colore modesta tipica della varietà. L'aroma è **fine e variegato**, prevalgono i **piccoli frutti a bacca rossa** accompagnati da un **carattere speziato**. In bocca eccelle per la sua **eleganza, tannini setosi** contrastati da una **spiccata mineralità**.