

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara, comune di Castiglione di Sicilia. Tenuta di Vajasindi.

VITIGNO - Nerello Mascalese.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Vulcanico.

ALTIMETRIA - da 600 a 800 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevato ad alberello. Alta densità di ceppi per ettaro (oltre 4.000) e a bassa produzione per ceppo.

CLIMA - Inverni freddi e nevosi con primavere fresche ed estati asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE - Diraspatura delle uve, macerazione tradizionale per 7 -8 giorni a 26° - 28° C e successiva fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - Per circa 12 mesi in barrique di selezionato rovere.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento per almeno sei mesi in fresche cantine per una perfetta fusione dei caratteri organolettici.

DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino con lievi riflessi granati.

PROFUMO - fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni con tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme.

SAPORE - di buona struttura, eleganza e personalità, di carattere vivace, persistente e dal tannino austero.

GRADO ALCOLICO - dai 13,0% a 13,5% in vol. in base all'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servito fresco (15°C.) si abbina a piatti saporiti di pesce.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (15°- 17° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl. e 1.5 lt.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2003.



■ Nerello Mascalese

