

VINI - TENUTA TASCANTE

il TASCANTE

Vendemmia 2013

Una Sicilia enologica diversa dall'immaginario collettivo, un territorio con una forte energia, il vitigno simbolo del Vulcano. Vini ricchi di struttura tannica e intensità aromatica tipica della varietà in cui spiccano note minerali supportate da una buona freschezza. Terreni neri, muretti a secco in pietra lavica, biodiversità nei boschi di castagno e roverella, sciare di epoche diverse. Il Tascante è il nostro punto di vista sul Nerello Mascalese, dalle vigne più vecchie della Tenuta in contrada Sciaranova, versante Nord-Est del vulcano. Affina per 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nerello Mascalese
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Versante Nord del vulcano Etna - contrade Sciaranova e Boccadorzo - Randazzo, Catania - Sicilia
- **Terreni:** Terrazze su sedimenti vulcanici
- **Anno d'impianto:** 1960
- **Altitudine:** 750 m. s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** Nord
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Cordone speronato
- **Densità di ceppi per Ha:** 4.500
- **Resa quintali di uva per Ha:** 55 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 24 Ottobre
- **Andamento climatico stagionale:** Il periodo primavera/estate caldo mentre l'autunno è stato più fresco del solito. Piogge quasi assenti in primavera ed estate. Da metà agosto si sono intensificate le precipitazioni per tutto l'autunno. La buona disponibilità idrica e le temperature al di sotto della media hanno favorito una buona maturazione del Nerello Mascalese, anche se in ritardo rispetto l'anno precedente
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 25/30°C.
- **Durata della fermentazione:** 8 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente
- **Affinamento:** In botti di Rovere di Slavonia da 30 Hl per 18 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,50% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,46 - AT 5,90 g/l - ZR 0,50 g/l - ET 28,6 g/l.

