

VINI - TENUTA TASCANTE

GHIAIA NERA

Vendemmia 2015

La nostra interpretazione del Nerello Mascalese dai vigneti giovani nella contrada Piano Dario, versante Nord-Est del vulcano Etna. Novantotto terrazze, circondate da boschi di castagno e roverella, biodiversità che determina la personalità dei vini. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Botti di rovere da 60 hl per 12 mesi, un legno non invasivo come richiede il Nerello.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nerello Mascalese
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Versante Nord del vulcano Etna - contrade Sciaranova e Piano Dario - Randazzo, Catania - Sicilia
- **Terreni:** Terrazze su sedimenti vulcanici
- **Anno d'impianto:** 2004/2007
- **Altitudine:** 600 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:** 60 q.li in media
- **Epoca di vendemmia:** 19-22 Ottobre
- **Andamento climatico stagionale:** Nella norma fino al mese di agosto, con un inverno mite e piovoso, una primavera fresca e un inizio estate caldo e asciutto. L'estate è stata poi interrotta da temporali determinando un clima caldo umido che ha accelerato la maturazione.
- **Temperatura di fermentazione:** 25/30°C.
- **Durata della fermentazione:** 6 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente
- **Affinamento:** In botti di Rovere da 60 Hl per 12 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,00% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,60 - AT 6,00 g/l - ZR 2,30 g/l - ET 28,20 g/l.

