

## il TASCANTE

Vendemmia 2015

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 e Piano Dario, versante Nord-Est del vulcano.

### Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nerello Mascalese
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna - contrada Sciaranova, Randazzo - Catania - Sicilia
- **Terreni:** terrazze su sedimenti vulcanici
- **Anno d'impianto:** 1961
- **Altitudine:** 750 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** nord
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** cordone speronato
- **Densità di ceppi per ha:** 3.300
- **Resa quintali di uva per ha:** 62 ql
- **Epoca di vendemmia:** 23 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 anticipato la maturazione di circa 7 giorni.
- **Fermentazione:** tradizionale in rosso
- **Temperatura di fermentazione:** 25/30°C
- **Durata della fermentazione:** 8 giorni
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** in botti di Rovere da 30 hl per 18 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,54 - AT 5,7 g/l - ZR 1,6 g/l - ET 26,1 g/l

