

TENUTA  
**TASCANTE**

## TEFRA 2021

*Il Nerello Mascalese etneo, grazie al suo colore scarico e brillante, storicamente si presta a produrre vini rosati di qualità. Da una parcella di una vigna in Contrada Rampante, nasce Tefra – dal greco “cenere” - l’insieme dei materiali piroclastici generati da un’eruzione vulcanica. Al naso è delicato e netto, fedele al Nerello Mascalese; in bocca molto dinamico, grazie alla sua freschezza e sapidità.*

**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Denominazione:** Rosato Etna DOC

**Zona vitivinicola:** Versante Nord del vulcano Etna - contrada Rampante, Castiglione di Sicilia CT

**Terreni:** Terrazze su sedimenti vulcanici

**Anno d’impianto:** 2000

**Altitudine:** 740 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** nord

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 4.250

**Resa di uva per ettaro:** 68,80 q.li

**Epoca di vendemmia:** 29 Settembre 2021

**Andamento climatico:** Caratterizzato da un inverno asciutto e mite, da una primavera fresca con piovosità nella media. Estate asciutta e molto calda, soprattutto nei mesi da giugno ad agosto. Le temperature estive hanno favorito un anticipo della maturazione e un lieve aumento della gradazione zuccherina del Nerello Mascalese.

**Fermentazione:** Pressatura diretta degli acini e fermentazione in bianco del mosto fiore

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Durata della fermentazione:** 12 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** In vasca d’acciaio alla presenza delle fecce fini

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,35 - AT 6,50 g/l - ZR 0,2 g/l - ET 20,03 g/l

