



VINO LAURIA

NERELLO MASCALESE

Suscita sempre stupore e curiosità il nerello mascalese prodotto nell'ovest della sicilia, ma fino a 40 anni fa era l'unico vitigno a bacca rossa che si trovava in zona! Caratterizzato da un tannino meno ruvido rispetto al "cugino" dell'Etna, ha maggiore freschezza e aromaticità anche grazie a vinificazioni specifiche per le sue caratteristiche..

COMUNE DI PRODUZIONE:

Sambuca di Sicilia

VARIETÀ: *100% Nerello Mascalese*

RESA PER ETTARO: *60 q.li per ettaro*

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Controspalliera

EPOCA DI VENDEMMIA: *metà*

Settembre

VINIFICAZIONE: *4 giorni di*

macerazione a bassa temperatura.

Prosegue la fermentazione, dopo la

svinatura a 16°.

AFFINAMENTO: *18 mesi in vasche*

di acciaio

ACIDITÀ TOTALE: *5,7 g/l pH: 3,6*

DA COLTIVAZIONE

BIOLOGICA

