

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● SICILIA NERELLO MASCALESE VECCHIE VIGNE

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, letto di pietre superficiale, terra nera, 750 m s.l.m..

Vitigno: Nerello Mascalese

Estensione del vigneto: 7.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello disposto a filiera con pianta bassa

Densità media ceppi per ha: 5500

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ettaro: 35.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, inizio della fermentazione spontanea e maceerazione per 5 giorni con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica in contenitori di legno da 70 hl. Affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 50/60/70/75 hl per circa 60 mesi, alternata all'acciaio in cantina sotterranea con condizioni termo-igrometriche "naturalmente" ideali, più 1 anno in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 70.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 13000

CARATTERISTICHE

Vino rosso intenso, persistente, etereo, fruttato, dall'entrata in bocca minerale/austera e dal finale potente, generoso, molto persistente, sostenuto da tannini maturi e ben presenti.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne, cacciagione e selvaggina.