

ITALIE - 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 (SO<sub>2</sub>):** 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.