

ITALY - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● SICILIA ROSSO NONNA CONCETTA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, assenza di calcare più sabbioso rispetto a Calderara/Randazzo, 600 m s.l.m. (Passopisciaro)

Vitigno: Nerello Mascalese

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello con pianta molto bassa per la metà su piede franco.

Densità media ceppi per ha: 6400

Età media del vigneto: 110 anni

Produzione media per ettaro: 25.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 5 giorni con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica e affinamento sulle fecce fini in barriques usate per circa 4 mesi; poi 14 mesi in bottiglia coricata. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 70.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 900

CARATTERISTICHE

Vino rosso intenso, persistente, etereo, fruttato, dall'entrata in bocca opulenta e dal finale potente e tannico.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne, cacciagione e selvaggina.