Nerello Mascalese Vecchie Vigne

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2016
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Vulcanico con letto di pietre superficiale
Estensione del vigneto: 7,0 ha
Tipo d'impianto: Alberello basso disposti a filare
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 giorni in vasche di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 60/70 hl per 60 mesi e in bottiglia per 12.
Solforosa totale: 70 mg/l
Bottiglie prodotte: 13.000

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Nerello Mascalese Vecchie Vigne di Calabretta è un vino rosso intenso e vellutato. Caldo, compatto, pieno e robusto, con tannini smussati e grande persistenza finale. Un vino che è come un saggio anziano di poche parole, che se conosciuto a fondo può diventare illuminante.

QUANDO

Il Nerello Mascalese Vecchie Vigne è un vino da bere in un momento in cui vi sentite mogi e avete bisogno di riflettere. Basterà sorseggiare lentamente un bicchiere, per arrivare a capire molto più velocemente di quanto pensiate, alla risposta di cui avete bisogno.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it