

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Nerello Mascalese Vecchie Vigne



ROSSO



VECCHIE VIGNE



INFO

Annata: 2014

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: Diraspigiatura, 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.

