



# il mascalese

NERELLO MASCALESE

Unico il vitigno,  
infiniti gli abbinamenti.

Qualifica

Indicazione Geografica Tipica "SICILIA"

Vitigni

NERELLO MASCALESE in purezza

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'ETNA, ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo. Allevamento a controspalliera ed alberello su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti sbalzi termici tra giorno e notte in fase di maturazione

Tecnica di produzione

raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre. Criomacerazione delle uve con prolungamento della fase di macerazione, a bassa temperatura, per alcuni giorni

Affinamento

affinamento del vino in acciaio per almeno 4 mesi

Colore

rosso rubino tenue con piacevoli sfumature violacee

Profumo

intenso floreale, tipico del vitigno, con piacevoli sentori di frutta fresca

Sapore

fresco, rotondo, persistente con retrogusto fruttato

Tenore alcolico

13,5% vol.

Abbinamento ai cibi

molto versatile negli abbinamenti con pietanze sia di carne bianche che di pesce, anche particolarmente elaborate

Temperatura di servizio

14 – 16° C



Antichi Vinai

1877