



**Unico il vitigno,
infiniti gli
abbinamenti**

www.antichivinai.it



il mascalese

NERELLO MASCALESE
IN PUREZZA

Qualifica

TERRE SICILIANE - Indicazione Geografica Tipica

Vitigni

Nerello Mascalese

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna, ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo. allevamento a contropalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra giorno e notte in fase di maturazione

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre.
Macerazione a freddo delle uve e fermentazione a bassa temperatura sulle bucce per alcuni giorni

Affinamento

Affinamento in acciaio 4 mesi

Colore

Rosso rubino tenue con piacevoli sfumature violacee

Profumo

Intenso floreale, tipico del vitigno, con piacevoli sentori di frutti rossi

Sapore

Fresco, rotondo, persistente con retrogusto fruttato

Abbinamento ai cibi

Molto versatile negli abbinamenti. Insuperabile servito fresco su pesce alla griglia, frittiture miste o zuppe piccanti e particolarmente elaborate

Tenore alcolico 13 % vol.

Temperatura di servizio 12-14°C



Antichi Vinai

1877