

ASANGUEFREDDO ASANGUEFREDDO

NERELLO MASCALESE
IN PUREZZA



Il magma che zampilla dalle viscere della *Muntagna* è il SANGUE della terra, ricco e fecondo come i frutti delle sue centenarie viti.

Qualifica

IGT Terre Siciliane

Vitigni

100% 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 grandi escursioni termiche tra il giorno e la 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 basse temperature sulle bucce per alcuni giorni

Affinamento

Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi

Colore

Rosso rubino tenue con piacevoli sfumature violacee

Profumo

Intensi sentori di frutti rossi, tipici del vitigno

Sapore

Vino elegante, fresco, persistente con tannini morbidi e piacevoli sentori di frutti rossi

Abbinamento ai cibi

Molto versatile negli abbinamenti. Va servito freddo ed è perfetto in abbinamento alla pasta con polpa di ricci, pasta con nero di seppia, sarde a beccafico e a tutte le pietanze a base di tonno rosso. In abbinamento ai secondi di carne risulta un fragrante vino rosso estivo.

Tenore alcolico 12,5 %

Temperatura di servizio 10° C

www.antichivinai.it