

SICILIA DOC NERELLO MASCALESE

Le uve del nostro Sicilia DOC crescono in Contrada Ricceri Ciapparo a 450 metri dal mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Ricciari Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre (CT).

ALTITUDINE / Circa 400 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Ad alberello singolo a tre branche seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.
Densità dell'impianto I sesti di impianto a 90x110 cm 10.000 ceppi/ha.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE / Diraspatura delicata dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione delle bucce per circa 20 giorni con follature manuali e delestage.

AFFINAMENTO / In barriques e tonneaux di rovere francese con stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea.

TRAVASO / A fine inverno e imbottigliamento a partire dall'estate dell'anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



TENUTE
BALLASANTI