

# ALTROVERSO

IT

NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE

## DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati Bianco · Nerello Mascalese 100%
- Altitudine · 600 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Medio impasto con presenza di roccia arenaria
- Allevamento · Controspalliera
- Ceppi/ha · 4000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 60 q.li
- Epoca vendemmia · 1° decade di Ottobre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

## DATI ENOLOGICI

- Vinificazione della base · Diraspatura delle delle uve previo raffreddamento a 8°C in cella, macerazione pre fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
- Macerazione · 8 giorni
- Malolattica · In vasche di cemento
- Affinamento · In vasche di cemento per 6 mesi
- Affinamento in bottiglia · 6 mesi

## DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/l) · 5,3 g/l
- Alcol · 13% vol. pH 3,4
- Estratto secco tot. (gr/l) · 29 g/l
- Solforosa totale · 40 mg/l +/- 0,5

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Rosso ciliegia brillante.
- OLFATTIVE** · Spiccate note di piccoli frutti rossi e floreali.
- GUSTATIVE** · Caratterizzato da grande eleganza e freschezza. Tannini morbidi ed avvolgenti.
- ABBINAMENTI** · Da aperitivo con formaggi e salumi tipici del territorio. Primi piatti con sughi di carne. Secondi a base di carne, salsicce locali e perché no con una tagliata di tonno appena scottato.

- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

