



MONTELEONE

VITIGNO:

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10 %

ZONA DI PRODUZIONE:

Versante nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 500 metri s.l.m. e poco distante dal fiume Alcantara che crea i classici suoli ricchi in sabbie vulcaniche e ceneri con piccole percentuali di argilla calcarea che da maggiore struttura al vino e tannini più levigati.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vigne, di 50 anni di età, sono allevate a contro spalliera col sistema del cordone speronato.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in piccoli serbatoi tronco conici in acciaio a 23° C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliera tramite follature. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.

AFFINAMENTO:

Il vino evolve per 12 mesi in parte in tonneau in rovere francese da 700 L e 500 L ed in parte in acciaio e successivamente 6 mesi in bottiglia prima del rilascio.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino di media intensità. Al naso rivela note di ribes e fragoline di bosco bilanciate da note speziate di tabacco e pepe nero. Il palato è molto equilibrato tra tannini setosi e piacevole acidità finale che aumenta la piacevolezza di beva.

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

