



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 85 anni di età, sono allevate con il sistema del classico alberello etneo.

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 mastelli senza controllo della temperatura. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornalieri tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.

AFFINAMENTO:

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

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino di media intensità. Al naso è caratterizzato da grande complessità con una speziatura molto elegante. Il palato è di grande ampiezza ed equilibrio, caratterizzato da tannini finissimi e grande acidità finale.

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

