

## GHIAIA NERA

Vendemmia 2016

La nostra interpretazione del Nerello Mascalese da vigneti giovani. Terrazze circondate da boschi di castagno e roverella, un territorio ricco di biodiversità che determina la personalità dei vini. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Affina in grandi botti di rovere, un legno non invasivo come richiede il Nerello Mascalese.

### Scheda tecnica

- **Vitigni:** Nerello Mascalese
- **Denominazione:** Etna DOC
- **Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna - contrade Sciaranova e Piano Dario (Randazzo), contrada Rampante (Castiglione di Sicilia), Catania - Sicilia
- **Terreni:** terrazze su sedimenti vulcanici
- **Anno d'impianto:** 2004/2007
- **Altitudine:** 600 m s.l.m.
- **Esposizione dei vigneti:** nord
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** cordone speronato
- **Densità di ceppi per ha:** 4.500
- **Resa quintali di uva per ha:** 76 ql
- **Epoca di vendemmia:** 19-22 ottobre
- **Andamento climatico stagionale:** Inverno mite e piovoso, primavera ed estate con temperature più fresche della media e precipitazioni ben distribuite. Leggero anticipo di maturazione.
- **Temperatura di fermentazione:** 25/30°C
- **Durata della fermentazione:** 6 giorni
- **Fermentazione malolattica:** svolta totalmente
- **Affinamento:** in botti di Rovere da 25 hl per 12 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,61 - AT 6,2 g/l - ZR 2,3 g/l - ET 25,5 g/l

