Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Sicilia | Generazione Alessandro

Sciaramanica

GENERAZIONE ALESSANDRO

Etna Rosso Doc Vigna Vecchia

Proprietà	Famiglia Alessandro
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	20.000



SCIARAMANICA

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice PRENOTAZIONE-69854

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Etna
Vitigni Nerello Mascalese

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Nerello Mascalese e piccole percentuali di altre varietà, principalmente Nerello Cappuccio e Alicante
Vinificazione circa 16 giorni in piccoli mastelli, con rotture del cappello tramite follature manuali
Suolo Sabbie vulcaniche
Biologico Sì
Vista rosso rubino vivo e luminoso
Olfatto note di mirtilli e more si celano tra aromi floreali e speziati, creando una trama ricca ed elegante. Un pot-pourri intrigante che profuma di violetta, resina di pino, cardamomo e legno di sandalo.
Gusto il tannino deciso ma ben armonizzato è sostenuto da un sorso energico e accompagnato da una sapidità che asciuga il palato sul finale, lasciando una piacevole sensazione che rimanda al cappero e all'acciuga
Affinamento 14 mesi in tonneau di rovere francese da 500 e 700 l
Sistema di allevamento Alberello etneo
Sesto d'impianto 8000 ceppi/ha
Resa per ettaro 45 q.li/ha
Vendemmia Manuale in piccole cassette
Epoca di vendemmia Seconda decade di ottobre
Altre informazioni Anno d'impianto: 1950