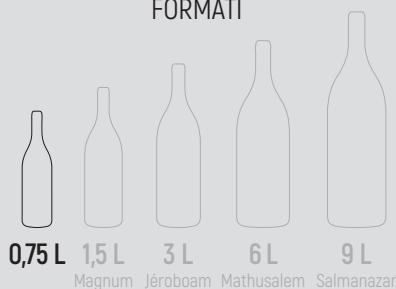




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C.

FORMATI



LAVI NERELLO MASCALESE

IGP Terre Siciliane
100% Nerello Mascalese

Lavi è più di un vino; è un simbolo della fertilità, un richiamo alla vita. Le vigne, risvegliate dall'arte della creazione, regalano frutti che narrano la storia di un luogo fecondo e vibrante. Caldo, morbido e intrigante. Il Nerello Mascalese è un vitigno in grande ascesa nel territorio siciliano. È caratterizzato da un bouquet aromatico e da un corpo leggero e gradevole. Le uve vengono raccolte a mano, in cassette da 15 kg, per preservare l'integrità degli acini. La macerazione dura dagli 8 ai 10 giorni in serbatoi d'acciaio per garantire una buona estrazione di antociani e di sostanze aromatiche. Le note floreali e fruttate che lo contraddistinguono sono eleganti e armoniche e ribadiscono la sua grande raffinatezza. Un finale lungo, denso di sensazione e ricordi gustativi tipici varietali.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Nerello Mascalese.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Fine agosto.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg. La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2-3 anni.



COLORE

Rosso rubino tenue, acceso e brillante.



PROFUMO

Intese note floreali di rosa si uniscono a quelle di fragoline di bosco e lamponi.



GUSTO

Caldo e elegante, la parte sapida esalta gli aromi dando grande bevibilità, il tannino è avvolgente e morbido e accompagna un finale lungo e armonico.



ABBINAMENTI

Taglieri di salumi e formaggi, secondi di carne rossa, arrosto di vitello, pollo al forno, selvaggina.