

VURRIA NERELLO MASCALESE

Vurria Nerello Mascalese rosso è un vino dal profilo fresco, avvolgente e complesso, maturato in barrique di secondo e terzo passaggio per 6 mesi.
Con le sue note eleganti di frutta rossa matura, melograno, pepe bianco e tabacco rappresenta il territorio di provenienza.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Vitigni Nerello Mascalese 100%

Gradazione 14%

Produzione 15.000 bottiglie

Vigneto Paradiso, agro di Contessa Entellina

Altitudine 450 m.s.l.m

Terreno argilloso/tufaceo, ricco di minerali e di sostanza organica

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento 6 mesi in barrique di secondo passaggio

DESCRIZIONE

Il Vurria Nerello Mascalese conserva un carattere genuino. Cresce nei vigneti siti in agro di Contessa Entellina. Questa varietà, tipica dell'Etna, fu introdotta a Sambuca di Sicilia nel 1968 da Aurelio Di Giovanna, papà di Gunther e Klaus. Dopo oltre cinquanta anni la famiglia continua a produrre Nerello Mascalese nelle proprie tenute di Miccina, Paradiso e Gerbino. Il Vurria Nerello Mascalese ha una complessità elegante con note che vanno dal sapido al minerale. Il clima secco, ventilato e il suolo ricco di minerali dà ai singoli acini un interessante corredo aromatico che si esprime al naso con sentori di lampone e amarena, note affumicate e di pepe bianco.

Colore Rosso rubino

Profumo eleganti sentori di lampone e amarena con finale di cuoio. Note affumicate

Gusto fresco, elegantemente complesso, di buona struttura e con tannini morbidi e piacevoli sul finale

PREMI Merum 2015 - 2 hearts

Mundus Vini - Gold Medal

90 points - Wine & Spirits 2010

