

GENERAZIONE ALESSANDRO

SCIARAMANICA VIGNA VECCHIA

ETNA ROSSO DOC

Dalle più vecchie viti di Nerello Mascalese nasce
Sciaramanica Vigna Vecchia.

Un cru profondo e vigoroso ma di sorprendente finezza
ed espressività.

SCHEMA TECNICA

Tipologia: Etna Rosso Doc

Vitigno: Nerello Mascalese e piccole percentuali di altre varietà,
principalmente Nerello Cappuccio e Alicante

Tipologia del terreno: sabbie vulcaniche

Altitudine: 660 metri sul livello del mare

Anno di impianto: intorno al 1950

Zona di produzione: versante nord-est,
comune di Linguaglossa, contrada Sciaramanica

Sistema di allevamento: alberello etneo

Piante per ettaro: 8.000

Resa per ettaro: 45 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime
ore del mattino; diraspate e pigiate sofficemente.

Fermentazione alcolica: circa 10 giorni in piccoli mastelli,
con rotture del cappello tramite follature manuali

Affinamento: 14 mesi in tonneau di rovere francese da 500 e 700 l

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivo e luminoso

Olfatto: note di mirtili 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

Palato: il tannino deciso ma ben armonizzato è sostenuto da
un sorso energetico e accompagnato da una sapidità che asciuga
il palato sul finale, lasciando una piacevole sensazione che rimanda
al capperò e all'acciuga

