



Uvaggio:
Nerello Mascalese 100%



Zona di produzione:
Contrada Arcuria (Castiglione di Sicilia)



Altitudine del vigneto:
600 m s.l.m.



Tipologia del terreno:
lavica



Sistema di allevamento:
alberello e spalliera



Densità dei ceppi:
5000 Ha



Età media delle viti:
35 anni



Epoca di vendemmia:
fine settembre, prima settimana di ottobre



Vinificazione:
in bianco con veloce separazione
del mosto dalle proprie bucce



Affinamento:
in acciaio a 12 gradi centigradi,
evoluzione in bottiglia

Alcool svolto 12% • Ac. totale 6 g/lit • Ph 3,10

IL VINO

Colore rosa tenue.

Naso: un insieme di fiori e frutti; rosa fragolina e lillà, geranio e lavanda, lampone, pompelmo e melograno, tutti fusi tra di loro in un piacevole equilibrio.

Bocca: fresco e minerale, con chiusa sapida e persistenza fruttata ed appagante.