



## FEMINA NERELLO MASCALESE

---

**Vini che danzano sulla lingua  
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,  
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi  
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





# NERELLO MASCALESE

## FEMINA

### IGT TERRE SICILIANE

**Vitigni:** 100% Nerello mascalese

**Zona di produzione:** Etna, versante Nord  
contrada Pontale Palino

**Altitudine:** 700 mt slm

**Terreno:** vulcanico, ricco di potassio e ferro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media dei vigneti:** 8 anni

**Vendemmia:** ottobre/novembre

**Vinificazione:** macerazione con le vinacce e fermentazione  
con lieviti selezionati in silos di acciaio orizzontali roteanti per  
circa 10/12 giorni a temperature di 22/24 °C

**Maturazione ed Affinamento:** silos di acciaio inox per 12 mesi,  
bottiglia per almeno 3 mesi

**Caratteristiche sensoriali:**

*Visive:* rosso rubino, trasparente e brillante

*Olfattive:* naso complesso ed elegante tipico del territorio  
caratterizzato da note di ciliegie e frutti di bosco, minerali,  
spezie, pepe nero e note agrumate

*Gusto olfattive:* vino secco, caldo, equilibrato, caratterizzato da  
una grande freschezza ben bilanciata dalla sapidità e da un  
tannino fine e vellutato.

**Grado alcolico:** 13.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Calice consigliato:** borgogna, ampio e panciuto

**Abbinamenti:** consigliamo un timballo di lasagne al  
pistacchio, secondi di carne strutturati, formaggi di medio/alta  
stagionatura e tutte le specialità gastronomiche vegetali e di  
carne tipiche della tradizione mediterranea