



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