

**"NERELLO MASCALESE" IGP  
TERRE SICILIANE**

Uno dei vitigni autoctoni più antichi e tipici della Sicilia. Questo rosso vinificato in purezza ha tannini eleganti, buona acidità e mineralità ed una buona persistenza. Dal profumo intenso e fruttato dove spiccano sentori di ciliegia, more ed amarene seguiti da sensazioni di tabacco, carruba e vaniglia. Ottimo con carni rosse, sughi elaborati, primi piatti e formaggi stagionati.

Uve Nerello Mascalese 100%

Zona di produzione: Riesi (CL)

Le uve raccolte nel corso della seconda decade di settembre subiscono una fermentazione classica, con macerazione delle bucce per 4/5 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Gradazione alcolica: 12,5 % Vol. Temperatura servizio: 16/18° C

**"NERELLO MASCALESE" IGP  
TERRE SICILIANE**

*One of the oldest and most typical native grapes of Sicily. This red wine has elegant and velvety tannins with a good acidity, minerality and persistence. With an intense and fruity aroma with hints of cherry, blackberry and sour cherries followed by sensations of tobacco, carob and vanilla. Excellent with red meats, elaborate sauces, pasta dishes and aged cheeses.*

Nerello Mascalese 100%

Production area: Riesi (CL)

*The grapes, harvested during late september, are pressed and fermented in stainless steel, in contact with the skins for 5/6 days. Aging process in stainless steel tanks followed by four months of aging in bottle.*  
Alcohol content: 12,5% vol.  
To be tasted at 16/18° C

