



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

I Vini dell'Etna
Tenuta Vajasindi

Etna nord
Solicchiata
contrada Piano dei Daini



Lavico Rosato

NERELLO MASCALESE 2024

ETNA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Altitudine da 622 a 652 s.l.m; Suolo vulcanico, nato dall'erosione delle colate laviche sul versante Nord dell'Etna. Di composizione sabbiosa, suoli profondi e ricchi di sostanza organica.

VIGNETO:

5,5 ettari vitati di Nerello Mascalese, allevamento a spalliera con sistema di potatura a cordone speronato, produzione media di 60-70 q/ha e una produzione media su pianta di crica 1,5 kg di uva.

CLIMA:

Nell'anno 2024 il clima dell'Etna è stato caratterizzato da un autunno e inverno moderatamente piovosi, con una primavera asciutta. Estate calda con rari ma intensi fenomeni piovosi.

VENDEMMIA:

La vendemmia di Nerello Mascalese, iniziata il 23 di settembre grazie a una perfetta maturazione delle uve, ha garantito al vino grande personalità e sapidità. La raccolta manuale con una selezione dei grappoli in pianta ha preservato l'integrità del frutto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo delle uve in cantina, si procede allo scarico manuale delle cassette e alla diraspatura dei grappoli. All'interno della pressa soffice, il mosto macera a contatto con le proprie bucce per estrarre parte del colore che donerà al vino un rosa cipria delicato. Al termine della fermentazione, il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 4 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

- 👁️ Delicato colore rosa cipria
- 👃 Al naso sprigiona note di violetta e fragoline selvatiche, accompagnate da aromi di frutta esotica e agrumi.
- 👄 Il palato è avvolgente con una piacevole spinta di freschezza e sapidità che caratterizza i vini del territorio.

ABBINAMENTI:

Ideale con i crudi di pesce e i formaggi mediamente stagionati. Ottimo anche in abbinamento a carni bianche e zuppe di legumi.

LONGEVITA' DEL VINO:

Se conservato in condizioni idonee, fino a 4 anni.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5 %vol, acidità totale 6,8 gr/l

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2024



6 - 8°C



75 cl