

# TENUTA TASCANTE

## CONTRADA SCIARANUOVA V.V. 2020

Sciaranuova, una delle 4 contrade in cui viviamo e lavoriamo, è collocata a un'altitudine media di 730 metri s.l.m., tra le frazioni di Montelaguardia e Passopisciaro, è un'area di 14,40 ettari di cui 4,9 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco e più di 7 ettari di castagneto. Presenta una morfologia degradante da Sud-Ovest verso Nord-Est con pendenza media dell'8,5%. Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Sciaranuova è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di età compresa tra i 40.000 e 4.000 anni.

**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Denominazione:** Rosso Etna DOC

**Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna – Contrada Sciaranuova, Randazzo – Catania – Sicilia

**Terreni:** Terrazze derivanti da sedimenti di origine vulcanica di età compresa tra i 4.000 e i 40.000 anni

**Anno d'impianto:** 1961

**Altitudine:** 730 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** nord

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 4.160

**Resa quintali di uva per ha:** 62 q/l

**Epoca di vendemmia:** 20 Ottobre 2020

**Andamento climatico:** Primavera fresca e con piogge scarse. Estate non troppo calda con buone piogge. Settembre caldo e piovoso, Ottobre asciutto. Buona disponibilità idrica e temperature non troppo elevate hanno favorito una lenta e completa maturazione del Nerello Mascalese.

**Fermentazione:** tradizionale in rosso

**Temperatura di fermentazione:** 25-30°

**Durata di fermentazione:** 8 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta totalmente

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia da 12 hl per 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,69 – AT 6,69 g/l – ZR 0,5 g/l – ET 27,1 g/l

