

TENUTA
TASCANTE

GHIAIA NERA 2021

Dieser Wein ist das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen dem Nerello Mascalese und den vulkanischen Böden des Ätna. Er wächst auf Terrassen, die von Kastanien- und Flaumeichenwäldern umgeben sind, in einer an biologischer Vielfalt reichen Umgebung. Weiche Tannine, gute Trinkbarkeit und Frische zeichnen ihn aus. Der Ausbau erfolgt in großen Fässern aus slawonischer Eiche, einem nicht-invasiven Holz, wie es der Nerello Mascalese erfordert.

Rebsorte: Nerello Mascalese

Weinart: Rot Etna DOC

Anbaugebiet: Nordseite des Vulkan Ätna – Ortsteile Sciaranova und Piano Dario, Rampante – Provinz Catania – Sizilien

Böden: Terrassen auf vulkanischen Böden

Anbaujahr: 2004/2007

Höhe der Weinberge: 600 ü.d.M.

Weinberglage: norden

Erziehungssystem: Spalier

Schnittart: Drahtrahmen – Sporn

Rebstockdichte Ha: 4.500

Traubenertrag je Ha: 50 qli

Weinlese: 8. – 21. Oktober 2021

Saisonalen Witterungsverlauf: trockener und milder Winter, kühler Frühling mit durchschnittlichem Niederschlag. Trockener und sehr heißer Sommer, besonders in den Monaten Juni bis August

Gärung: in edelstahltanks

Gärungstemperatur: 25/30°C

Gärungsdauer: 6 tage

Malolaktische Gärung: Vollkommen vollzogen

Ausbau: 12 Monate in Eichenholz Fässern von 25 Hl

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,40 – Gesamtsäure 5,79g/l
Restzucker 0,6 g/l – Gesamtextrakt 29,2 g/l

