

TENUTA
TASCANTE

TEFRA 2022

Der Nerello Mascalese aus der Region des Ätnas ist dank seiner hellen, leuchtenden Farbe von jeher für die Herstellung von hochwertigen Roséweinen beliebt. Aus einer Parzelle einer Rebfläche in der Contrada Rampante stammt der Tefra, benannt nach dem griechischen Wort für "Asche", das auch das bei einem Vulkanausbruch entstehende pyroklastische Material bezeichnet. In der Nase ist er delikats und klar, typisch für den Nerello Mascalese, im Mund sehr dynamisch, dank seiner Frische und Schmackhaftigkeit.

Rebsorte: Syrah

Ursprungsbezeichnung: Rosé Etna DOC

Anbaugebiet: Nordhang des Vulkans - Gegend Montedolce, Castiglione di Sicilia - Catania - Sizilien

Boden: Ein Verschnitt aller Trauben aus den verschiedenen Contrade des Weinguts Tascante, die am nördlichen Hang des Ätnas zwischen den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia gelegen sind.

Jahr der Bepflanzung: 1970 e 2010

Höhe: 740 m ü.d.M.

Ausrichtung: Norden

Erziehungssystem: spalier

Rebschnitt: Kordon-Zapfenschnitt

Stockdichte pro ha: 4.250

Ertrag pro ha: 63 Dz

Zeitraum der Weinlese: 28. September

Saisonaler Witterungsverlauf: Trockener und kalter Winter, warmer Frühling mit wenig Niederschlag. Heißer Sommer mit guten Niederschlägen im August

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 16-18°C

Gärungsdauer: 12 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 4 Monate in Edelstahltanks auf den Hefen

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Analytische Daten: pH 3,40 - Gesamtsäure 5,75 g/l - Restzucker 0,7 g/l - Gesamtextrakt 18,8 g/l

