

TENUTA TASCANTE

CONTRADA RAMPANTE 2021

Rampante è la Contrada in cui è situata la nostra cantina di Tascante. Qui le piante di Nerello Mascalese, grazie alla matrice dei suoli e ad un'esposizione solare favorevole delle Contrada, presentano una particolare vigoria. La vinificazione avviene in acciaio mentre l'affinamento in botti di Rovere di Slavonia da 25 hl. Il profilo aromatico di questo vino presenta timide note di frutto che lasciano spazio a note terrose di sottobosco bene accentuate. Al palato è ricco, sapido, con un tannino di grande intensità. Piacevole la sensazione "pseudocalorica" sul finale.

Vitigni: Nerello Mascalese

Denominazione: Etna DOC

Zona vitivinicola: Versante Nord del vulcano Etna - Contrada Rampante - Castiglione di Sicilia - Catania - Sicilia.

Terreni: Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Rampante è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica, ma dello stesso periodo temporale (tra 15.000 e 4.000 anni).

Anno d'impianto: 2000

Altitudine: 740 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord Est-Sud Ovest

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa quintali di uva per ha: 62 q/l

Epoca di vendemmia: 09 Ottobre 2021

Andamento climatico: Caratterizzato da un inverno asciutto e mite, da una primavera fresca con piovosità nella media. Estate asciutta e molto calda, soprattutto nei mesi da giugno ad agosto. Le temperature estive hanno favorito un anticipo della maturazione con un lieve aumento della gradazione e buona struttura.

Fermentazione: tradizionale in rosso

Temperatura di fermentazione: 25-30°

Durata di fermentazione: 10 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in botti di rovere di slavonia da 25 hl per 12 mesi e poi in bottiglia per 8 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,34 - AT 6,15 g/l - ZR 0,5 g/l - ET 28,8 g/l

