

TENUTA TASCA

CONTRADA SCIARANUOVA 2021

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: Etna DOC

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

Terreni: formazione di origine vulcanica di età compresa tra i 40.000 e i 4.000 anni

Anno d'impianto: 2008

Altitudine: 730 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord-sud

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa quintali di uva per ha: 60 ql

Epoca di vendemmia: 11 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 della fermentazione: 8 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in botti di rovere di slavia da 25 Hl e una piccola percentuale in tonneau da 300 litri di rovere francese per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,2 – AT 6,24 g/l – ZR 0,5 g/l – ET 28,8 g/l

