

# TENUTA TASCANTE

## GHIAIA NERA 2024

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:** Etna Rosso DOC

**Anbaugebiet:** Nordseite des Vulkan Ätna – Ortsteile Sciaranuova, Piano Dario, Marchese – 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:** 27 September – 28. Oktober 2024

**Saisonalen Witterungsverlauf:** Regenreicher Winter und Frühling mit Temperaturen über dem saisonalen Durchschnitt. Heißer Sommer, jedoch mit reichlich Niederschlägen im August und September. Die Reifezeit der Nerello-Traube fällt etwas früher aus.

**Gärung:** in edelstahltanks

**Gärungstemperatur:** 25/30°C

**Gärungsdauer:** 6 tage

**Malolaktische Gärung:** Vollkommen vollzogen

**Ausbau:** 12 Monate in Eichenholz Fässern von 25 Hl

**Alkoholgehalt:** 14,5% Vol.

**Daten der Mostanalyse:** pH 3,30 – Gesamtsäure 5,02g/l

Restzucker 0,1 g/l – Gesamtextrakt 28,8 g/l

