

TENUTA TASCA D'ALMERITA

GHIAIA NERA 2024

Frutto dell'interazione tra il Nerello Mascalese e i suoli vulcanici dell'Etna, questo vino nasce in terrazze circondate da boschi di castagno e roverella, in un territorio ricco di biodiversità. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia, un legno non invasivo, come richiede il Nerello Mascalese.

Vitigni: Nerello Mascalese

Denominazione: Etna Rosso DOC

Zona vitivinicola: versante Nord del vulcano Etna - contrade Sciaranuova, Piano Dario, Marchese, Catania - Sicilia

Terreni: terrazze su sedimenti vulcanici

Anno d'impianto: 2004/2007

Altitudine: 600 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per Ha: 4.500

Resa quintali di uva per Ha: 50 q.li in media

Epoca di vendemmia: 27 settembre - 28 ottobre 2024

Andamento climatico stagionale: Inverno e primavera piovosi, con temperature al di sopra della media stagionale. Estate calda, ma con buone piogge nel mese di agosto e settembre. Epoca di maturazione del Nerello leggermente anticipata.

Fermentazione: tradizionale in rosso con macerazione

Temperatura di fermentazione: 25/30°C

Durata della fermentazione: 6 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in botti di Rovere da 25 Hl per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,30 - AT 5,02 g/l - ZR 0,1 g/l - ET 28,8 g/l

