

TENUTA TASCA

GHIAIA NERA 2023

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

Rebstockdicke Ha: 4.500

Traubenertrag je Ha: 50 qli

Weinlese: 30 September – 25. Oktober 2023

Saisonaler Witterungsverlauf: Kalter und trockener Winter, sehr kühles Frühjahr mit reichlichen Niederschlägen. Kühler Sommer mit guten Regenfällen im September. Langsame und gleichmäßige Reifung des Nerello Mascalese.

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% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,30 – Gesamtsäure 5,05g/l

Restzucker 0,8 g/l – Gesamtextrakt 28,7 g/l

