



VENTO

DI MARE

NERELLO MASCALESE

Terre Siciliane IGP



ZONE DI PRODUZIONE

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.

POTATURA

Guyot

DENSITÀ

3800-4200/ ettati

RESA PER ETTARO

11000 Kg

CONTENUTO ALCOLICO

13,5 % vol

TERRENO

Terreni prevalentemente sabbiosi.

VINIFICAZIONE

100% Nerello Mascalese raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 -15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nei terreni sabbiosi della Sicilia occidentale produciamo il Nerello Mascalese, un rosso dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

PACKAGING INFORMATION:

Capacità: 75 cl

Bt per cassa: 6

Strati: 5

Casse per strato: 21

Casse per pallet: 105

Misura casse: 245x170x305

Peso lordo: 7,20 kg

Peso pallet: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258647

EAN 14 Cartone: 80337652530903





VENTO

DI MARE

NERELLO MASCALESE

Terre Siciliane IGP



VINEYARD AREA

Gibellina 100-300 m.a.s.l.

PRUNING

Guyot

DENSITY OF PLANTS

3800-4200/ hectare

YIELD X HECTARE

11000 Kg

ALCOHOLIC CONTENT

13,5 % vol

SOIL

Sandy soil

WINEMAKING

100% Nerello Mascalese harvested by phenolic ripeness. Fermentation is 26°C. The wine is matured in stainless steel tanks to preserve fruit freshness.

TASTING NOTES

In the sandy soils of western Sicily we produce Nerello Mascalese, a typical red wine with a characteristic red color tending to garnet. Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes. On the palate the wine is elegance, good structure and excellent harmony.

PACKAGING INFORMATION

Bottle size: 75 cl

Bt per case: 6

Layer: 5

Box on layer: 21

Box per pallet: 105

Box size: 245x170x305

Gross weight: 7,20 kg

Full pallet weight: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258647

EAN 14 Case: 80337652530903