

NO COMPROMISE NERELLO MASCALESE

Vin biologique - Organic wine

85% VERRE RECYCLÉ / RECYCLED GLASS
100% PAPIER RECYCLÉ / RECYCLED PAPER
100% CARTON FSC MIX / FSC MIX CARDBOARD
Bouchon en plastique issu des océans
Cap made of Ocean Bound Plastic
Capsule Pet Zero noir carbone
Capsule Pet Zero carbon black

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD AREA

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.
Gibellina 100-300 m.a.s.l.

POTATURA / PRUNING

Guyot

RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE

11000 Kg

CONCEPT

"In cantina ci impegniamo a non distruggere ciò che la natura ci ha dato": così nascono i vini NO COMPROMISE. La filosofia della linea di vini NO COMPROMISE è molto chiara: l'intervento umano in vigna e in cantina deve essere il meno invasivo possibile. Utilizziamo solo le nostre uve in una zona vocata, non "costruiamo" vini in cantina ma facciamo un vino al 100% del territorio. Questo è possibile attraverso una selezione dei vigneti e delle zone di produzione più adatte, per produrre queste uve a chimica zero: il risultato è che si ottiene un altissimo grado di maturazione e morbidezza. Particolare attenzione alla tecnica di estrazione (macerazione e pressatura) che non porta all'estrazione totale della struttura fenolica presente, ma solo a quella più nobile. Tutto ciò è finalizzato a perseguire vini immediatamente morbidi e dolci senza l'aggiunta di zucchero: questi vini non devono pagare il prezzo né del lungo invecchiamento né delle alchimie enologiche.

TERRENO / SOIL

Terreni prevalentemente sabbiosi.
Sandy soil

TASTING NOTES

Colore rosso rubino, con tendenza al granato. Il profilo olfattivo è molto fine, con profumi floreali, aromi di piccoli frutti di bosco, sentori delicatamente speziati.

Ruby red color tending to garnet. The olfactory profile is very fine, with floral aromas, aromas of small berries, delicately spicy hints.

"In the winery we are committed to not destroying what nature has given us": this is how NO COMPROMISE wines are born. The philosophy of the NO COMPROMISE wine line is very clear: human intervention in the vineyard and in the cellar must be as little invasive as possible. We use only our own grapes in a suitable area, we do not 'build' wines in the cellar but make a wine 100% of the territory.

This is possible through a selection of the most suitable vineyards and production areas, to produce these grapes at zero chemistry: the result is that a very high degree of ripeness and softness is achieved. Special attention to the extraction technique (maceration and pressing) that does not lead to the total extraction of the phenolic structure present, but only to the most noble. All this is aimed at pursuing wines that are immediately soft and sweet without the addition of sugar: these wines do not have to pay the price of either long aging or oenological alchemy.

