

Il Nerello del Marchese

Denominazione : Terre Siciliane I.G.T

Vitigni: NERELLO MASCALESE , rosso biologico

Zona di Produzione: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

Terreno: argilloso

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Altimetria: 220 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto: 4.000 piante per ettaro

Età media del vigneto: 10 anni

Forma di allevamento: contropalliera, guyot semplice

Resa: 80 q.li per ettaro

Vendemmia: manuale nella terza decade di settembre

Gradazione alcolica: 13 % vol

Vinificazione: diraspatura e successiva macerazione delle bucce in acciaio dove la fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C si protrae per circa 3 - 4 giorni con frequenti rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, la fermentazione alcolica viene ultimata alla stessa temperatura ed una volta conclusa anche la malolattica, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 -6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino tenue con sfumature violacee; aromi delicati che spaziano dal floreale della viola e della rosa fino alla frutta rossa. In bocca si presenta equilibrato con buona intensità, freschezza e armonica tannicità.

Abbinamenti: Ideale con formaggi non troppo maturi , piatti a base di carne bianca e pesce grigliato; servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 14-16°C

Sales & Marketing:

Via I. La Lumia 19/c, 90139 - Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it