



MANDRICARDO

NERELLO MASCALESE

Tipologia: rosso
Zona di produzione: Oasi Protetta WWF (Mazara del Vallo - TP)
Denominazione: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Uve: Sicilia DOC
nerello mascalese 100%
Prima annata di produzione: 2018
Tipo di allevamento: contospalliera Guyot
Densità di impianto per ettaro: 3500 ceppi
Resa per ettaro: 40 quintali
Tipo di terreno: sabbioso
Altitudine: 50 metri s.l.m.
Vendemmia: manuale in cassetta durante la seconda decade di settembre all'alba
Vinificazione: in vasche di acciaio inox termocontrollate, pigiadiraspatura e macerazione sulle bucce per 8 giorni, svinatura e pressatura, fermentazione malolattica
Affinamento: 4 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia a temperatura controllata
Colore: rosso rubino con leggeri toni granati
Profumo: intense note di frutta a bacca rossa con lievissime sfumature floreali, tocco speziato, tenue effusione di vaniglia e tabacco con persistenza di liquirizia
Gusto: secco, caldo, delicatamente tannico ed armonico; equilibrato in bocca, sostenuto da deciso corpo e persistente chiusura retrolfattiva.
Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne, risotto ai funghi porcini; secondi di carne quali salsicce, carni rosse, brace e grigliate ma anche formaggi stagionati
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16 - 18° C

Type of wine: red
Place of origin: WWF Protected Oasis (Mazara del Vallo - TP)
Classification: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Grapes: Sicilia DOC
nerello mascalese 100%
First year of production: 2018
Production technique: double cordon Guyot system
Density per hectare: 3500 vines
Yield per hectare: 40 quintals
Soil type: sandy
Altitude: 50 meters a.s.l.
Harvest period: manual during the second half of September at dawn
Wine process: within temperature controlled stainless steel tanks, crushing and cryomaceration on the skins for 8 days, racking and pressing, malolactic fermentation
Refining: 4 months in stainless steel tanks and 2 months in bottle at controlled temperature
Colour: ruby red with light garnet tones
Aroma: intense notes of red berry fruit with very slight floral notes, spicy touch, soft vanilla and tobacco effusion with liquorice persistence
Taste: dry warm, gently tannic and harmonious; well balanced in mouth, characterized by firm body and persistent retro-olfactory closure
Recommended dishes: first courses with meat sauces, risotto with porcini mushrooms; second courses of meat such as sausages, red meat, barbecue and grill but also mature cheese
Alcohol content: 13,5% vol.
Serving temperature: 16 - 18° C

