



**SETTE AJE**  
**NERELLO MASCALESE**



**SCHEDA TECNICA**

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Centro Sicilia (AG)
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitighi:</b>	Nerello Mascalese
<b>Uvaggio:</b>	Nerello Mascalese 100 %
<b>Forma di Allevamento:</b>	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	Circa 4000
<b>Resa per Ettaro:</b>	Circa 90 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Circa 2,3 Kg
<b>Vinificazione:</b>	Diraspa pigiatura delle uve, fermentazione in tini a temperatura di 28-29 °C per 15 giorni, tre follature e rimontaggi nelle 24 ore, pressatura soffice delle vinacce, fermentazione malolattica in acciaio
<b>Affinamento:</b>	Il vino affina circa 6 mesi in vasi vinari di acciaio. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

**DATI ANALITICI**

<b>Tenore Alcolico:</b>	13,5%
<b>Acidità Totale:</b>	5,2
<b>Zuccheri Residui:</b>	<1 g/l

**NOTE ORGANOLETTICHE**

<b>Colore:</b>	Rosso rubino trasparente e luminoso
<b>Bouquet:</b>	Olfatto: decise e sofisticate note di piccoli frutti rossi, lamponi e pesca, che si lasciano avvolgere da sfumature intense di noce moscata e pepe nero, incorniciate da più delicati petali di rosa. Palato: predominante è la corposità del gusto e la seduzione dei tannini. Di notevole persistenza, esprime la sua personalità prorompente in ogni sua componente.
<b>Temperatura di Servizio:</b>	16-18° C
<b>Bicchieri Consigliato:</b>	Balloon
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Un vino il cui carattere può consentire degli abbinamenti molto audaci con piatti di altrettanto carattere. Selvaggina, piatti al tartufo, pesci di scoglio anche con salse complesse, formaggi e salumi.
<b>Longevità:</b>	4-5 anni