DI GIOVANNA

CUSTODI DEL TERRITORIO

Di Giovanna Società Agricola s.r.l.
Contrada San Giacomo s.n.c.
92017 Sambuca di Sicilia (Ag) - Italia

@DiGiovannaWine
E-mail: info@di-giovanna.com
www.di-giovanna.com

VURRIA NERELLO MASCALESE

Vurria Nerello Mascalese rosso è un vino dal profilo fresco, avvolgente e complesso. Con le sue note eleganti di frutta rossa, melograno, pepe bianco e tabacco, rappresenta il territorio di provenienza.

CARATTERISTICHE

Denominazione DOC Sicilia
Vitigni Nerello Mascalese 100%
Gradazione 13 %
Produzione 15.000 bottiglie
Vigneto Paradiso, agro di Contessa Entellina
Altitudine 450 m.s.l.m
Terreno argilloso/tufaceo, ricco di minerali e di sostanza organica
Coltivazione biologica certificata
Vinificazione fermentazione e macerazione sulle bucce per 8 giorni in acciaio
Affinamento in acciaio per 18 mesi

DESCRIZIONE

Il Vurria Nerello Mascalese conserva un carattere genuino. Cresce nei vigneti siti in agro di Contessa Entellina. Questa varietà, tipica dell'Etna, fu introdotta a Sambuca di Sicilia nel 1968 da Aurelio Di Giovanna, papà di Gunther e Klaus. Dopo oltre cinquanta anni la famiglia continua a produrre Nerello Mascalese nelle proprie tenute di Miccina e Paradiso. Il Vurria Nerello Mascalese ha una complessità elegante con note che vanno dal sapido al minerale.
Il clima secco, ventilato e il suolo ricco di minerali dà ai singoli acini un interessante corredo aromatico che si esprime al naso con sentori di lampone e amarena, note affumicate e di pepe bianco.

Colore Rosso rubino
Profumo eleganti sentori di lampone e amarena con finale di cuoio. Note affumicate
Gusto fresco, elegantemente complesso con tannini morbidi e piacevoli sul finale

PREMI
94 points - Wine Orbit 2019
91 points James Suckling - 2017
Merum 2015 - 2 hearts
Mundus Vini - Gold Medal
90 points - Wine & Spirits 2010