



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

I Vini dell'Etna
Tenuta Vajasindi

Etna nord
Solicchiata
contrada Piano dei Daini



Lavico Rosso

NERELLO MASCALESE 2021
ETNA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 5. Altitudine da 622 a 652 metri s.l.m.; suolo sabbioso di origine lavica frutto delle eruzioni laviche, pH neutro, a basso contenuto di calcare attivo con buona dotazione organica.

VIGNETO:

Densità di impianto media 4.800 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ogni sperone due gemme. L'orientamento dei filari è Est/Ovest con esposizione a Ovest.

ANNATA:

La vendemmia 2022 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e una primavera asciutta. In generale si è assistito ad un lieve anticipo delle diverse fasi fenologiche della vite rispetto la media degli ultimi anni. Inizio d'estate molto calda con un finale più temperato.

VENDEMMIA:

Vendemmia manuale in cassette e trasporto in cantina utilizzando piccoli carrelli e trattori. La raccolta avviene con la selezione manuale delle uve al momento della vendemmia che per la stagione 2022 è avvenuta il 28 di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo la diraspatura segue il caricamento dell'uva nel fermentino e l'avvio della fermentazione alcolica e solo dopo qualche giorno inizia la movimentazione delle bucce per estrarre polifenoli e antociani. La fermentazione dura circa due settimane e al termine della fermentazione il vino rimane a contatto col le bucce per almeno 5 giorni. Segue la svinatura del fermentino e si attende naturalmente in vasca di cemento la fermentazione malolattica. Dopo alcune sfeccature l'affinamento viene fatto in parte in cemento ed in parte in barrique di rovere nuove e di secondo passaggio per almeno un anno. Il vino affina poi in bottiglia per almeno due mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Rosso elegantemente scarico e luminoso. 🤧 Al naso si riconoscono note di piccoli frutti rossi con sensazioni balsamiche e minerali, che a sua volta si fondono alle note vanigliate e speziate. 🗨 Al gusto è strutturato ed elegante, di buona freschezza e delicata sapidità, il tannino si presenta maturo ed equilibrato. Lunga la persistenza palatale.

ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura, accompagna piatti con sapori fragranti a base di carni rosse. Servito più fresco, si abbina anche a piatti sapidi di pesce.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 10 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2020

DATI ANALITICI

Alcol 13,50 %vol.; acidità totale 6,40 g/l; pH 3,40.



🌡 14 - 16 °C 🍷 75 cl, 150 cl