

## AGAPE

Nerello mascalese / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Vitigno tra i più antichi della Sicilia, il Nerello Mascalese è nativo della zona dell'Etna e da lunghissimo tempo è coltivato anche in Sicilia occidentale, tanto da essere oggi dopo il Nero d'Avola, il vitigno a bacca rossa più coltivato.



### Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

### Vitigno

100% Nerello Mascalese

### Forma di allevamento

cordone speronato

### Periodo di vendemmia

fine settembre, inizio ottobre

### Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

### Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina all'interno di piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunte di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 9 giorni alla temperatura di 25 °C, al termine della quale le vinacce vengono separate dal vino e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

### Affinamento

8 mesi in acciaio

### Caratteristiche organolettiche

Colore: colore rosso rubino tenue non profondo; Bouquet: si caratterizza per le note di viola, ciliegia e frutta candita; Sapore: gusto dal tannino intenso ma elegante ed equilibrato con un finale persistente e leggero

### Temperatura di servizio

12 °C

### Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l