

ZIZZA MASCALESE

VITIGNO
nerello mascalese

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Misto calcareo-vulcanico

VIGNETI
Allevati a controspalliera

VENDEMMIA
II decade di settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene con diraspature delle uve ed è seguita dalla fermentazione malolattica.

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare in vasche di cemento vetrificato.

AFFINAMENTO
Per sei mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso intenso con riflessi granati.

PROFUMO
Fruttati di piccoli frutti di bosco come il lampone.

SAPORE
Eleganti tannini e fresca mineralità. Leggero, vellutato e di media persistenza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con verdure grigliate, con primi e secondi di carne rossa. Ottimo anche per antipasti rustici a base di formaggi a media stagionatura e affettati affumicati.



GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.