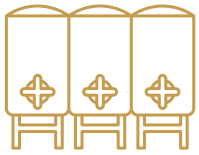
PWS
Premium Wine Selection

Nostru
Nerello Mascalese

-Azienda Agricola Cortese-

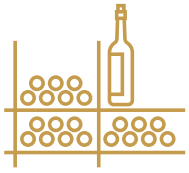


Italia
Sicilia
Vittoria



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve sono immediatamente vinificate iniziando con una separazione dal raspo e con una pigiatura estremamente soffice. Vengono fermentate alla temperatura di circa 22-24° per circa 12-14 giorni. Il vino viene poi lasciato a contatto con le bucce per circa 15 giorni con un rimontaggio al giorno. La fermentazione malolattica avviene naturalmente dopo la separazione dalle bucce.



AFFINAMENTO

Minimo 6-8 mesi sulle fecce fini.





CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Nerello Mascalese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale



Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aroma fine e variegato, con note di piccoli frutti rossi accompagnate da un elegante carattere speziato.



Elegante al palato, con tannini setosi in contrasto con una spiccata mineralità.