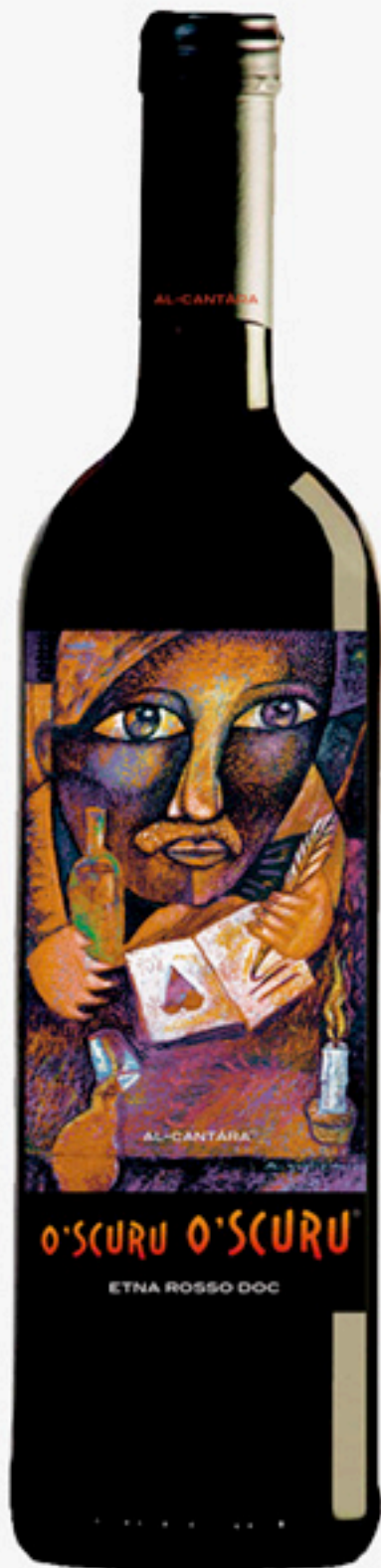


O' scuru o' scuru



Questo vino nasce all'ombra dell'Etna, in una valle tra la catena montuosa dei Nebrodi e il vulcano.

Una valle che da sempre ha visto il connubio fra l'uomo e la vite . I vitigni interessati sono: il Nerello Mascalese ed il Nerello Cappuccio, vitigni che danno vita alla Denominazione di Origine Controllata ETNA Rosso.

Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad una altitudine di 750 metri slm. Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro.

Il vigneto, di circa 40 anni, è allevato ad alberello per mantenere le vecchie tradizioni nel pieno rispetto della qualità e del territorio.

La densità d'impianto è di 8200 ceppi per Ha.

L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste e subito pigiata e separata dai raspi.

Il pigiato viene raccolto in recipienti di acciaio inox dove avviene la fermentazione in presenza delle vinacce, alla temperatura di 26°-28° C. Finita la fermentazione alcolica il vino rimane in presenza delle vinacce ancora per una settimana prima della svinatura.

Questo permette di trarre dalla buccia e dai vinaccioli una notevole struttura. Il vino ottenuto viene introdotto in botti di rovere di 225 litri dove avviene la fermentazione malolattica.

Nelle barriques, il vino rimane per sei mesi affinando sul feccino nobile. Dopo uno o più anni di affinamento in recipienti di acciaio il vino va imbottigliato.

Il vino si presenta rosso rubino intenso con una buona consistenza. Al naso si percepiscono sentori di frutta di bosco matura, di spezie e vaniglia.

In bocca si presenta caldo, morbido e fresco con tannini morbidi e una discreta sapidità e abbastanza persistente.

Lo possiamo abbinare con eleganti bolliti, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi freschi (primo sale e provola dei Nebrodi).

Scheda Tecnica

Nome: O'Scuro O'Scuro

Indicazione: ETNA Denominazione Di Origine Controllata

Categoria: rosso

Varietà: nerello mascalese 80% e nerello cappuccio 20%

Superficie vitata: 4 ettari

Comune di produzione: Randazzo (CT)

Contrada: Feudo S.Anastasia, Calderara

Densità delle vigne: 8.200 piante per ettaro

Altitudine: 750 metri di altezza

Tipo di suolo: Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro

Età delle vigne: 40 anni

Resa media: 22 Hl per ettaro

Fertilizzazione: Nessuna

Fermentazione: 10 giorni

Malolattica : Spontanea, la primavera successiva

Produzione : 5.000 Bottiglie

Prima annata: 2005

Gradazione alcolica: 13- 14 % vol.

Capacità di affinamento: 5-7 anni



AZIENDA VITIVINICOLA
AL-CANTÀRA®

www.al-cantara.it