



LAENEO

Dioniso attenua la sua inquietudine bevendo vino giovane nelle brume di gennaio. Al crepitio delle braci, nella sera, vino e carne si fan sangue e sentimento, forza interiore, coraggio davanti al nascere del tempo nuovo.

Denominazione	Sicilia D.O.C.
Varietà	Nerello Mascalese
Enologo	Benedetto Alessandro
Zona di produzione	Biancavilla
Ettari	1,5 ha
Impianto dei vigneti	1970
Esposizione	Sud
Altitudine	900 mt slm
Resa/ha	6.000 kg
Vendemmia	Ottobre

Formato disponibile (L)	0.75
Bottiglie prodotte	6.000 bottiglie



Biancavilla: La zona di Biancavilla è caratterizzata dalla presenza di piccoli vulcani e crateri ormai estinti che hanno determinato un terroir di particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche alternate a piccole frazioni ricche di potassio, lave basaltiche e tufi antichi. L'escursione termica è repentina e più ampia rispetto al versante nord tanto da raggiungere anche i 30 gradi; questo, unito agli alti tassi di acidità genotipica dei varietali indigeni garantisce un altissimo potenziale di invecchiamento sia per le uve Carricanteche NerelloMascalese e NerelloCappuccio.

Vinificazione: diraspa-pigiatura soffice a rulli dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina.

Fermentazione: a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Macerazione: pre-macerazione a freddo 48-72 ore a 12°C per estrarre profumi e colore; macerazione sulle bucce 5-7 giorni.

Affinamento: 1 anno in bottiglia.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

TENUTA DI FESSINA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it