

PRIVÈ

NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE IGT



NOME

PRIVÈ

NERELLO MASCALESE IGT

DENOMINAZIONE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REGIONE

SICILIA

UVAGGIO

NERELLO MASCALESE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CONTROSPALLIERA A CORDONE
SPERONATO

EPOCA DI VENDEMMIA

OTTOBRE

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

TERRENO PREVALENTEMENTE
CALCAREO-ARGILLOSO,
RICCO DI MINERALI ARGILLOSO DI
ORIGINE ALLUVIONALE

VINIFICAZIONE

PRE MACERAZIONE A FREDDO;
MACERAZIONE A
TEMPERATURE CONTROLLATE PER
CIRCA 15 GIORNI;
MALOLATTICA SVOLTA

AFFINAMENTO

ACCIAIO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CARNE

ALLA BRACE, STUFATO, TAGLIOLINI AI
PORCINI,
ARROSTI DI MAIALE, CARNI ROSSE,
FORMAGGI STAGIONATI; CUCINA
INDIANA O THAI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ROSSO CILIEGIA TENDENTE AL
GRANATO. SENTORI DI PICCOLI FRUTTI
ROSSI, LIQUIRIZIA, CILIEGIE SOTTO
SPIRITO UNITAMENTE A NOTE
BALSAMICHE DI ANICE, EUCALIPTO E
MENTA; BEN STRUTTURATO AL PALATO

NAME

PRIVÈ

NERELLO MASCALESE IGT

APPELLATION

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION

REGION

SICILIA

GRAPE VARIETY

NERELLO MASCALESE

TRAINING SYSTEM

TRELLIS SYSTEM WITH SPURRED
CORDON

PERIOD OF HARVEST

OCTOBER

SOIL COMPOSITION

PREDOMINANTLY CLAY-LIMESTONE
SOIL, RICH IN MINERAL

VINIFICATION

COLD PREMACERATION, MACERATION
AT CONTROLLED TEMPERATURE
FOR ABOUT 15 DAYS; MALOLACTIC
COMPLETED

FINING

STEEL

FOOD MATCHING

GRILLED MEAT, STEW, PORCINI
TAGLIOLINI, ROAST PORK, RED MEATS,
SEASONED CHEESE; INDIAN OR THAI
CUISINE

SERVING TEMPERATURE

16- 18° C

CHARACTERISTICS

CHERRY RED COLOUR TENDING
TO GARNET. HINTS OF SMALL RED
FRUITS, LICORICE, CHERRIES IN SPIRIT
TOGETHER WITH BALSAMIC NOTES
OF ANISE, EUCALYPTUS AND MINT; WELL
STRUCTURED ON THE PALATE