

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.



LAENEO

DENOMINAZIONE: Sicilia D.O.C.

VARIETA: Nerello Cappuccio 100%

ENOLOGO / AGRONOMO: Giandomenico Negro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino, sfumature malva

PROFUMI: note ferrose, incenso, pepe, cannella, prugna, carrubo

GUSTO: prugna e amarena matura, pepe nero, mora selvatica, sapido

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: Biancavilla

SUPERFICIE VITATA: 1,5 ha

ANNO IMPIANTO VIGNETI: 1970

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE S.L.M.: 900 mt

NATURA DEL TERRENO: *Biancavilla, Contrada Manzudda.*

La zona di Biancavilla è caratterizzata da aree composte da piccoli vulcani e crateri ormai estinti in epoche remote, questi hanno portato alla formazione di grotte e terroir composti prevalentemente da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche.

Sussistono piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi.

L'escursione termica è repentina e più ampia rispetto al versante nord, essa è tale da raggiungere anche i 30 gradi conferendo, con lo scheletro fine e sabbioso, un'eleganza verticale ed una mineralità spiccata unica, che se combinata agli alti tassi di acidità genotipica dei varietali indigeni garantiscono un altissimo potenziale di invecchiamento sia per le uve Carricante che Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

DATA VENDEMMIA: Ottobre

RESA PER HA: 6.000 kg

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

PRE-MACERAZIONE: pre-macerazione a freddo 48-72 ore a 12°C per estrarre profumi e colore

FERMENTAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE: 5-7 giorni

AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000