

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.**VARIETA:** Nerello Cappuccio 100%**ENOLOGO / AGRONOMO:** Benedetto Alessandro**NOTE DI DEGUSTAZIONE****COLORE:** rosso rubino, sfumature malva**PROFUMI:** note ferrose, incenso, pepe, cannella, prugna, carrubbo**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**ALTIMETRIA 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