

NERO OSSIDIANA



www.tenutadicastellaro.it

Qualifica

Rosso secco

Denominazione

IGT Terre Siciliane Rosso

Zona di produzione

Lipari (Isole Eolie)

Clima

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

Terreno

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi.

Altitudine

350 mt. s.l.m.

Vitigni

Corinto Nero 70%, Nero d'Avola 30%

Sistema di allevamento

Alberello

Ceppi per ettaro

9000

Grado alcolico

13,5%

Vendemmia

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

Vinificazione

Pigiatura delle uve intere e diraspate. Vinificazione in rosso, senza controllo della temperatura, con lunga macerazione del vino con le bucce e parte dei grappoli interi non diraspate. Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per rendere naturalmente limpido il vino prima dell'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia

12 mesi

Capacità di invecchiamento stimata

Minimo 8/10 anni

Temperatura di servizio

16°C

Indicazioni sulla degustazione

VISTA Rosso violaceo carico.

OLFATTO Note di ciliegia e spezie si fondono con l'intrigante lato salmastro del corinto nero per una complessità olfattiva avvolgente

GUSTO Grande sostanza di buccia che avvolge e stupisce, tannino elegante e fine, fresca acidità. Notevole eleganza di beva data dalla persistenza minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con carni bianche e rosse e secondi piatti di pesce elaborati.

Type

Dry red wine

Classification

IGT Terre Siciliane Rosso

Production area

Lipari Island (Aeolian Islands)

Climate

Temperate, warm, Mediterranean, with great temperature changes throughout the day. Windy.

Soil

Sandy, volcanic, deep, fertile and rich in microelements.

Altitude

350 mt. a.s.l.

Grape variety

Corinto 70%, Nero d'Avola 30%.

Grape growing

Alberello technique (free standing bush)

Density of implantation

9000 stumps per hectare

Alcohol content

13,5% ca

Grape harvest

Handpicked with bunches selection.

Vinification

Crushing of whole grapes and grapes without the stalks. Red wine vinification process, without temperature control, long wine fermentation with grape skins and some whole grapes. Wine is drawn off from the vat and transferred to barrels to allow malolactic fermentation. After about eight months it is drawn off in a steel vat. No must clarification, only static settling. Wine is decanted repeatedly to obtain natural clarification and then placed in bottles.

Refinement in bottle

About 12 months

Estimated ageing capacity

8/10 years minimum

Tasting temperature

16°C

Tasting notes

APPEARANCE Deep purple red.

NOSE Cherry and spicy aromas blend with the intriguing bracking nuance of Corinto for an enveloping aromatic complexity.

PALATE Great skin essence that charms and amazes, fine and elegant tannin, fresh acidity. Remarkable dinking elegance due to the mineral persistence.

FOOD PAIRING Excellent with white and red meat, second fish dishes.

Dal
carattere
forte
e deciso,
è forza
ancestrale
e pura del
vulcano,
esprime
la potenza
del magma
che risale la
profondità
per arrivare
sino ai
nostri sensi.

