

Il 750 nasce dalla Contrada Sciaranuova, un vigneto costituito dal 75% da vecchie viti. Le uve ricavate da questo vigneto, vengono fermentate spontaneamente e invecchiate singolarmente in botti separate. In Azienda Sciarà si rispetta la natura, i lavori nei vigneti sono tutti eseguiti a mano, nel modo più naturale possibile; senza irrigazione, fertilizzazione chimica, pesticidi, erbicidi, diserbanti ecc. A causa delle limitate superfici coltivabili nella DOC di Mt Etna, la produzione è molto limitata ma di alta qualità.

**Contrada:** Sciaranuova  
**Altitudine:** 756 metri s.l.m  
**Età vigneto:** Da 46 a 90 anni  
**Sistema di allevamento:** Alberello  
**Vendemmia:** 2015  
**Produzione:** Approx 4100 bottiglie  
**Varietà:** Nerello Mascalese  
**Suolo / vigneto:** Rocce vulcaniche e sabbia  
**Periodo di raccolta:** Metà ottobre  
**Macerazione:** 15 giorni in media, con temperature di 18 - 23 gradi  
**Invecchiamento :** Circa 26 mesi, in botti di rovere e vetro, di varie dimensioni.

**Note di degustazione:** Aroma distinto di frutti di bosco, pieno di freschezza ed eleganza con un tocco di ciliegie, mentine essiccate, foglie di tabacco e finocchio, il finale è lungo e in equilibrio.

**Abbinamenti consigliati:** Risotto ai funghi, tonno alla griglia o pollo arrosto.



## Description

The 750 is made from the Cru Sciaranuova which has the coverage of 75% old vines. The crops from this parcel are fermented spontaneously and aged individually in separate barrels. In Azienda Sciarà we respect nature, Works in the vineyards are all done by hands in the most naturally way possible with no irrigation, chemical fertilization, pesticides, herbicides, weedkillers etc. Due to the limited cultivable areas in the DOC of Mt. Etna, the production is very limited but qualitative.

**Contrada / Cru:** Sciaranuova  
**Altitude:** 756 meters above sea level  
**Age of vines:** 46 yrs, 70 - 90 + yrs  
**Training system:** Alberello  
**Vendemmia:** 2015  
**Produzione:** Approx. 4100 per annual  
**Grape Variety:** Nerello Mascalese  
**Soil / Vineyard:** Volcanic Rocks & Sands  
**Harvest period:** Mid october  
**Maceration:** 15 + days in average of 18 to 23 degree  
**Élevage:** Approx. 26 months in various size of oak barrels and glass bottles.

**Tasting notes:** Distinct aroma of wildberries. Full of freshness & elegant with touch of cherries, dried mints, tobacco leaves & fennel. The finish is long and balance.

**Suggested pairing:** Mushroom risotto, Grilled tuna or roasted chicken.