



Il 750 dell'annata 2016 è realizzato con il miglior raccolto dalla Contrada Feudo di Mezzo, Contrada Sciaranuova e Contrada Taccione. Le uve provenienti da questi vigneti vengono fermentate spontaneamente e invecchiate individualmente in vasche e serbatoi separati. 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: Feudo di Mezzo, Sciaranuova & Taccione

Altitudine: Media 750 metri s.l.m

Età vigneto: Da 46 a 100 + anni

Sistema di allevamento: Alberello / Spalliera

Vendemmia: 2016

Produzione: 3500 bottiglie

Varietà: Nerello Mascalese

Suolo / vigneto: Rocce vulcaniche e sabbia

Periodo di raccolta: Dal 08 al 16 Ottobre in 3 momenti diversi

Macerazione: 12 giorni in media, con temperature di 18-25 gradi

Invecchiamento : Circa 18 mesi in vasche di varie dimensioni, botti di rovere e vetro.

Note di degustazione: Un mix di sensazioni dall'inizio alla fine. Prugne, more, chiodi di garofano, cannella, peperoni freschi supportati dai tannini ben integrati. Finale persistente ma elegante.

Abbinamenti consigliati: Agnello arrosto, braciolo di vitello, ingredienti mediterranei.

Description

The 750 meters (s.l.m.) from vintage 2016 is made from the best crop of Cru Feudo di Mezzo, Cru Sciaranuova & Cru Taccione. The grapes from these parcels are fermented spontaneously and aged individually in separate tanks & barrels. In Azienda Agr. 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: Feudo di Mezzo, Sciaranuova & Taccione

Altitude: Media 750 meters above sea level

Age of vines: 46 yrs, 70 - 100 + yrs

Training system: Alberello / Spalliera

Vendemmia: 2016

Produzione: 3500 bottles

Grape Variety: Nerello Mascalese

Soil / Vineyard: Volcanic Rocks & Sands

Harvest period: 08 to 16 October in 3 different times

Maceration: 12 + days in average of 18 to 25 degree

Éléage: Approx. 18 months in various size of tanks, oak barrels and glass bottles

Tasting notes: A melange of sensations from beginning to finish. Prunes, boysenberries, cloves, cinnamons, fresh peppers supported by the well integrated tannins. Persistent yet elegant lingering finish.

Suggested pairing: Roasted Lamb, veal chops, Mediterranean ingredients.