

## Descrizione

Il 980 nasce dalla Contrada Carrana, sita in quota 1000, per una superficie di un ettaro. Le uve ricavate da questo vigneto, vengono fermentate spontaneamente e invecchiate singolarmente in botti separate. In Azienda Sciara 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:** Carrana

**Altitudine:** 920-1000 metri s.l.m

**Età vigneto:** Circa 76 anni +

**Sistema di allevamento:** Alberello & Spalliera

**Vendemmia:** 2017

**Produzione:** 3341 Kg/ha

**Varietà:** Nerello Mascalese

**Suolo / vigneto:** Sabbia vulcanica

**Periodo di raccolta:** interamente a mano dal 16 al 18 Ottobre 2017

**Macerazione:** 12 giorni in media

**Invecchiamento:** Circa 18 mesi in contenitori vari

**Note di degustazione:** Aromi di menta piperita e finocchio rilasciati da una struttura solida. Ben bilanciati, i tannini supportano la freschezza dei frutti di bosco e finiscono con un pizzico di prugna e pepe nero fresco.

**Abbinamenti consigliati:** Pasta con tartufo nero e maialino nero arrosto.

## Description

The 980 is made from the Cru Carrana by the Quota 1000 which has the coverage of 1 hectare. The crops from this parcel are fermented spontaneously and aged individually in separate barrels. In Azienda Sciara 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:** Carrana

**Altitude:** 920 to 1000 meters above sea level

**Age of vines:** 76 yrs +

**Training system:** Alberello & Spalliera

**Vendemmia:** 2017

**Produzione:** 3341 Kg/ha

**Grape Variety:** Nerello Mascalese

**Soil / Vineyard:** Volcanic Sand

**Harvest period:** 16 - 18 October

**Maceration:** 12 days

**Élevage:** Approx. 18 months in various containers

**Tasting notes:** Peppermint and fennel aromas released from a solid structure. Well balance, tannins support the freshness of mountain berries and finish with hint of plum & fresh black pepper.

**Suggested pairing:** Pasta with black truffles & roasted black pig.

