

Descrizione

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: Circa 70-90 anni
Sistema di allevamento: Alberello
Coltivazione: Naturale, senza irrigazione
Vendemmia: 2017
Produzione: 2536 kg/ha
Varietà: Nerello Mascalese
Suolo / vigneto: Rocce vulcaniche e sabbia
Periodo di raccolta: Interamente a mano il 14 Ottobre 2017
Macerazione: 11 giorni
Invecchiamento: 18 mesi, in barriques, ceramica, vetro.
Nesuna chiarifica o aggiunta chimica.

Note di degustazione: Naso di mora e spezie. Finocchio, noce moscata ed echeggia la maturità dei sapori di frutta rossa. La ricchezza insolita riflette totalmente il clima lungo e caldo.

Abbinamenti consigliati: Risotto ai funghi, ossobuco 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/ 2480 feet
Age of vines: 70 – 90 + yrs
Training system: Alberello
Vendemmia: 2017
Produzione: Approx. 2536 kg/ha
Grape Variety: Nerello Mascalese
Soil / Vineyard: Volcanic Rocks & Sands
Harvest period: 14 October
Maceration: 11 + days in average of 18 to 23 degree
Élevage: Approx. 18 months in various size of oak barrels and glass bottles.

Tasting notes: Nose of blackberry and spice. Fennel, nutmeg echoe the rippness of red fruit flavors. The unusual richness totally reflect the long and warm climate.

Suggested pairing: Mushroom risotto, ossobuco or roasted chicken.