



## IL SUBLIME

Etna Rosso Denominazione di Origine Controllata

Il Sublime nasce dalla terra del sole, sui pendii dell'Etna; le uve di Nerello di un antico vigneto centenario ci regalano emozioni. Un colore brillante e profondo dalle sfumature granate, un profumo delicato di ribes e pepe nero su uno sfondo vanigliato e lievemente rugginoso; con una beva accattivante e superba data dal suo nerbo tannico.

<b>UVE:</b>	100% Nerello Mascalese.
<b>ZONA:</b>	pendii dell'Etna a Piedimonte Etneo (CT).
<b>ALTITUDINE:</b>	circa 600 metri.
<b>TERRENO:</b>	vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.
<b>ALLEVAMENTO:</b>	da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.
<b>VENDEMMIA:</b>	ultima decade di settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	diraspatura dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione prolungata delle bucce con ausilio di rimontaggi e batonnage.
<b>AFFINAMENTO:</b>	in barrichese e tonneaux di rovere francese con stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea. Conduzione della fermentazione Malolattica in legno.
<b>TRAVASO:</b>	soft a fine inverno e mantenimento in legno per un totale di 18 mesi. Imbottigliamento nell'estate del secondo anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
<b>GRADO ALC.:</b>	14% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16/18 gradi.