

# IL TEMERARIO

Sicilia Denominazione di Origine Controllata Nerello Mascalese

Il Temerario presenta caratteri enologici di ottima qualità, dal colore rubino-cerasuolo con lievissimi riflessi granati, un profumo intenso con spiccate note balsamiche su sfondo floreale e frutta fresca, sanguigno e rugginoso, al palato succoso e armonico supportato da notevole nota tannica e minerale.



<b>UVE:</b>	100% Nerello Mascalese.
<b>ZONA:</b>	pendii dell'Etna in contrada Ricciari Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre (CT).
<b>ALTITUDINE:</b>	circa 400 metri.
<b>TERRENO:</b>	vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.
<b>ALLEVAMENTO:</b>	ad alberello singolo a tre branche seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Densità dell'impianto 1 sesti di impianto a 90 x 110 cm 10.000ceppi/ha.
<b>VENDEMMIA:</b>	ultima decade di settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	diraspatura delicata dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione delle bucce per circa 20 giorni con follature manuali e delestage.
<b>AFFINAMENTO:</b>	in barriques e tonneaux di rovere francese con stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea.
<b>TRAVASO:</b>	a fine inverno e imbottigliamento a partire dall'estate dell'anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
<b>GRADO ALC.:</b>	13,5% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16/18 gradi.