



SETTESOLI

NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE IGT

L'energia del sole siciliano nelle nostre uve, la passione e l'esperienza di una comunità di 2000 viticoltori nella qualità dei nostri vini. I vini Settesoli sprigionano il carattere, la fragranza e l'energia di Sicilia.

VARIETÀ

100% Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (AG)

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

Cantine Settesoli S.C.A.

VIGNETI E VINIFICAZIONE

Il Nerello Mascalese predilige terreni a medio impasto e calcarei. L'allevamento a controspalliera e la potatura a Guyot consentono di controllare la produzione delle uve che vengono raccolte dopo un'attenta verifica del processo di maturazione, all'inizio di agosto, con una resa media di 12.000 kg/ha. La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e persistente, questo Nerello Mascalese ha un colore rosso rubino. È un vino aromatico, dai delicati sentori di rosa e ribes nero.

ABBINAMENTI

Esalta la salsiccia alla brace e le polpette al sugo ed è perfetto con lo stufato di lepre. Scopri le nostre ricette su settesoli.it



FORMATO



75 cl



GRADO ALCOLICO

12% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C



CONSERVAZIONE

5 anni

BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl
Codice EAN: 8 000 254 007 499
Dimensioni (altezza, diametro):
293 * 75,1 mm
Peso lordo: 1166 g

CARTONE

Codice EAN: 8 000 254 007 505
Unità per cartone: 6
Dimensioni
(larghezza, profondità, altezza):
234 * 154 * 300 mm
Peso lordo: 7 kg

PALLET

Cartoni per strato: 24
Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 120
Peso pallet pieno: 860 kg
Altezza pallet: 165 cm
Dimensioni pallet: 80 * 120 cm