



TENUTA DELLE TERRE NERE

Tenuta delle Terre Nere Prephyloxera 2020



TERROIR

Issu d'une parcelle préphyloxérique historique de la Contrada Calderara Sottana, ce vin provient de vignes franches de pied âgées de plus de 140 ans. Le terroir repose sur des sols volcaniques peu profonds, très riches en éléments rocheux, composés de pierre ponce et de basalte avec de faibles traces de cendres volcaniques. Ce terroir exceptionnel donne naissance à une expression particulièrement pure, profonde et raffinée du Nerello Mascalese.

VINIFICATION

En cuves avec contrôle des températures (28-30°C)

ÉLEVAGE

Fermentation malolactique spontanée et vieillissement en barriques et tonneaux de chêne français. Mise en bouteille après 14 mois d'élevage en bois et 1 mois en cuves

CÉPAGE

Nerello mascalese 100%

DÉGUSTATION

Couleur : rubis doux avec des reflets acajou. Nez : complexe, avec des notes de fleurs sauvages, de fruits rouges et d'épices nobles. Goût : concentré, mais aussi équilibré et élégant à la fois, plaisir durable.

