

**Giodo**

# ALBERELLI DI GIODO NERELLO MASCALESE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Zona produttiva** Etna, in una parcella di 1,90 ha esposta a nord, tra i 560 e gli 850 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Sistema di allevamento** Alberello.

**Tipologia del terreno** Vulcanico.

**Vinificazione** 20 giorni di contatto con le bucce di cui 7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Délestage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** Circa 18 mesi fra in legni piccoli e grandi e anfora in cocciopesto. A seguire, passaggio in cemento. 12 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino chiaro e luminoso.

**Profumo** Naso elegante e verticale: piccoli frutti rossi croccanti, melograno e ciliegia, seguiti da note floreali di rosa e violetta. Emergono poi sfumature minerali, cenni speziati delicati e un ricordo appena affumicato, tipico del vitigno e del terroir.

**Sapore** Al palato è teso e raffinato, di grande bevibilità. L'acidità vivace sostiene un sorso snello ma profondo, con tannini finissimi e ben scolpiti. Il finale è lungo, sapido e fresco, con ritorni minerali e fruttati.

**Abbinamenti** Ideale con piatti della tradizione mediterranea: carni bianche arrosto, coniglio, agnello leggero, primi con sughi di carne non troppo strutturati. Ottimo anche con funghi, verdure grigliate e formaggi di media stagionatura.



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI