



TINUZZO

NERELLO MASCALESE



Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Sistema di Allevamento: cordone speronato

Resa per Ettaro: 80 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e Slavonia (50% legni di

primo passaggio e 50% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Terre Siciliane

Varietal: 100% Nerello Mascalese

Training System: spurred rows

Yield per Hectare: 80 quintals

Harvest Period: second ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian tonneau (50% new and 50% second use oak) for 6 months and in bottle for 4 months

Aging potential: 10 years

Bottles: 750 ml

