BAGLIO ONURI



NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vigneti di provenienza

Regione Sicilia, nella provincia di Trapani sulle colline che appartengono all'entroterra isolano.

Uve di provenienza

Nerello Mascalese.

Sistema di allevamento

Controspalliera con allevamento a Guyot con una densità dai 3550/4000 viti per ettaro.

Suolo

Terreni principalmente argillosi con una discreta presenza di scheletro e calcare.

Vinificazione e affinamento

Raccolta a mano, pressatura soffice delle uve e macerazione e fermentazione a freddo per un periodo dai 10 ai 15 giorni, fermentazione malolattica in inox, poi parte del prodotto esalta le sue caratteristiche con un passaggio di 6 mesi in botte da 50 hl.

Analisi sensoriale

Rosso rubino intenso, brillante e profondo. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco neri e rossi, fiori rossi e humus, incorniciati da note speziate e minerali. Al palato è elegante, con tannini maturi, una piacevole freschezza e una persistenza molto lunga, caratterizzata da note balsamiche e fruttate.

Titolo alcolemico

13% - 14%

Temperatura di servizio

16/18°C.

Abbinamenti

Lasagne, pollo arrosto e pollo al curry, bistecca, barbecue, selvaggina in generale e formaggi di media stagionatura.

Riconoscimenti

2025 › Oro Berliner Wine Trophy
› Silver Mundus Vini
2022 › Gold Medal Mundus Vini
› Gold Medal Asia Wine Trophy
2019 › 97 punti Luca Maroni