



TENUTE  
MANNINO DI PLACHI

*Mannino P.*



# PALMENTO

## NERELLO MASCALESE '810

*Terre Siciliane I.G.P.*

**VITIGNO**  
NERELLO MASCALESE

**ZONA DI PRODUZIONE**  
(CONTRADE PIETRAMARINA E BRAGASEGGI)  
VIGNETI ALLE PENDICI DELL'ETNA NEL COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA  
ALLEVAMENTO A CONTRO SPALLIERA E AD ALBERELLO SU TERRENI SABBIOSI  
DI ORIGINE LAVICA, CON FORTI SBALZI TERMICI IN FASE DI MATURAZIONE.

**TECNICA DI PRODUZIONE**  
RACCOLTA MANUALE DELLE UVE NELLA PRIMA DECADE DI OTTOBRE;  
CRIMACERAZIONE LUNGA CON PROLUNGAMENTO DELLA FASE DI  
MACERAZIONE A BASSA TEMPERATURA PER ALCUNI GIORNI.

**ESPOSIZIONE**  
VERSANTE EST DELL'ETNA IN COMUNE DI VIAGRANDE, A 400 METRI S.L.M.

**ETÀ DELLE VITI**  
DA 20 A 80 ANNI.

**RESA PER ETTARO**  
70 - 80 QL/HA

**AFFINAMENTO**  
IN ACCIAIO PER 4 MESI E CIRCA 2 MESI IN BOTTI DI ROVERE.

**COLORE**  
ROSSO RUBINO TENUE CON PIACEVOLI SFUMATURE VIOLA.

**PROFUMO**  
INTENSO E VINOSO, CON PIACEVOLI SENTORI DI FRUTTA A BACCA ROSSA.

**SAPORE**  
ASCIUTTO, MORBIDO E LEGGERMENTE TANNICO,  
CON RETROGUSTO GRADEVOLMENTE AMAROGLIOLO.

**TENORE ALCOLICO**  
12,50% VOL.

**ABBINAMENTO**  
MOLTO VERSATILE NEGLI ABBINAMENTI  
CON ARROSTI DI CARNI ROSSE E BIANCHE, MINESTRE, BRASATI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°-16°C

**DESCRIZIONE**  
L'I.G.P. NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE "PALMENTO 810",  
È IL FRUTTO DI UN BLEND DI NERELLO MASCALESE ED ALTRE UVE  
A BACCA ROSSA TRADIZIONALI DELL'ETNA PRESENTI NEGLI ANTICHI  
VIGNETI A CASTIGLIONE DI SICILIA. I VIGNETI, AFFONDANO LE PROPRIE  
RADICI SU SUOLI SABBIOSI E VULCANICI, DISPOSTI SU TERRAZZAMENTI  
TIPICI DEL TERRITORIO ETNEO. LA QUOTA DI PRODUZIONE È TALE DA  
SOTTOPORRE A FORTI SBALZI TERMICI TRA IL GIORNO E LA NOTTE.  
LA RACCOLTA DELLE UVE, COME TUTTE LE OPERAZIONI CULTURALI,  
AVVIENE ANCORA RIGOROSAMENTE A MANO. LA SUCCESSIVA PRESSATURA  
È SOFFICE, LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN SERBATOI D'ACCIAIO.  
DALLA MESCITA DI QUESTO VINO SI PERCEPISCE UNA FRAGRANZA MOLTO  
FLOREALE CON DELICATE NOTE DI VIOLA, MA L'ESSENZA VINOSA RIMANE  
PERSISTENTE REGALANDO AL SUO BOUQUET SENTORI DI FRUTTI  
A BACCA ROSSA, LEGGERMENTE TANNICO, CON RETROGUSTO  
GRADEVOLMENTE AMAROGLIOLO. VERSATILE NEGLI ABBINAMENTI,  
MA ADATTO IN PARTICOLAR MODO PER CARNI ROSSE E FORMAGGI.