



TENUTE  
MANNINO



# PLACO RISERVA

## DOC ROSSO

**VARIETÀ:** Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

**CONTRADA:** I vigneti si trovano nelle contrade Bragaseggi nel Comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano

**ALTITUDINE:** 600 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Allevamento ad alberello e contro spalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte.

**ETÀ DEL VIGNETO:** da 60 a 120 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** Seconda decade di ottobre

**RESA PER ETTARO:** 70/80 Q.li/Ha

**VINIFICAZIONE:** Macerazione lunga con le vinacce a temperatura controllata, fermentazione malolattica spontanea in acciaio e maturazione

**AFFINAMENTO:** Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre; in botti da 500 litri di rovere francese e in botti grandi da 1500 litri. Imbottigliamento dopo 24 mesi di affinamento in legno. Moderato affinamento in botti di rovere ed in bottiglia per 12 mesi e due anni in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% Vol.

### **INFORMAZIONI PER IL MERCATO**

**PRODUZIONE ANNUA:** 2.000 bottiglie

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**CONFEZIONE:** Cartoni da 6 bottiglie (orizzontale)

**DESCRIZIONE:** Il CRU di Tenute Mannino è un Etna rosso ottenuto da vigne vecchie che danno vita alle uve tipiche del vulcano, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Dopo la raccolta manuale in cantina le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la criomacerazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. La stagionatura avviene in botti di rovere francese, l'affinamento è in bottiglia per almeno due anni. Il vino dotato di una bellissima luce si presenta nel calice colore rosso rubino, sentori di buona finezza con richiami di spezie e frutti rossi, erbe aromatiche e note minerali al naso. Il sorso è pieno, caldo e ben bilanciato con dei tannini che esprimono tutta la mineralità del vulcano e la sua freschezza che conducono ad un finale lungo e persistente.