

**Zona di Produzione:** Randazzo (CT),  
750m s.l.m. - Contrada San Lorenzo

**Uve:** 95% Nerello Mascalese - 5% Nerello Cappuccio

**Suolo:** Sabbia e roccia vulcanica

**Sistema di Allevamento:** Spalliera e alberello

**Vinificazione e affinamento:** La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (22-25°C) per circa 7 giorni, durante questo processo vengono eseguiti circa 4 rimontaggi al giorno (di cui uno all'aria) fino a degradazione di tutti gli zuccheri. Terminata questa fase il vino rimane a contatto con le bucce per un'altra settimana.

Successivamente viene travasato nei serbatoi d'acciaio ed è pronto per subire la fermentazione malolattica.

Dopo la FML il vino viene spostato in botti di rovere dove matura per circa 12 mesi.

Successivo affinamento in bottiglia.

**Gradazione Alcolica:** 13,5%

**Enologo:** Vito Giovinco



Veste rosso rubino, al naso mette subito in evidenza note di melograno, frutta matura, spezie dolci e grafite. In bocca rivela tannini importanti, freschezza, longevità e persistenza.



Ottimo l'abbinamento con carni rosse, carni in umido e arrosti. Si sposa molto bene anche con primi piatti strutturati e formaggi stagionati. **Servire a 18 °C.**