

BAGLIO REALE

LÒDE
Nerello Mascalese

Uve: Nerello Mascalese

Classificazione: IGP Terre siciliane

Annata: 2021

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 0 m s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente all'argilla

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura guyot, da 5 a 8 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

Resa uva in vino: 70 %

Epoca di raccolta: Vendemmia manuale, nella seconda decade di Agosto.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore rosa brillante, LÒDE Nerello Mascalese è fragrante e floreale, al palato si presenta intenso dove predominano note di piccoli frutti rossi con una chiusura frutto-minerale.

Affinamento: 4 mesi in vasca d'acciaio inox

Grado alcolico: 12,20 % Vol.

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: LÒDE Nerello Mascalese è un vino fresco e secco, ottimo da bere al calice, da abbinare a piatti a base di sushi, crudi di mare e carni bianche come coniglio, pollo e verdure grigliate.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

LÒDE Nerello Mascalese viene rappresentato da un'etichetta molto originale, dove figurano delle mani femminili che portano delicatamente i frutti riconducibili alle note apprezzabili in questo vino. Un'etichetta che vuole simboleggiare la fertilità della nostra terra ed i frutti che essa ci dona.

