Contrada Guardiola 2024

Nel calice si presenta con un rosso rubino limpido dai riflessi brillanti. Al naso emergono aromi di amarena melograno pietra lavica ed erbe mediterranee. Al palato è snello e teso con acidità precisa tannino fine e una mineralità salina che accompagna il lungo finale.

Produttore	Passopisciaro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOCG
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2039 - 2049
Vitigni	Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324018
Adatto a	Carne di vitello, Tartufo, Risotto



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in base alla maturazione. Dopo una cernita attenta in vigna e in cantina la fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni in acciaio o cemento. Dura circa 15 giorni con delicati rimontaggi. Il vino affina per circa 18 mesi in grandi botti di legno e in parte in cemento.

Terroir

La Contrada Guardiola si trova tra gli 800 e i 1.000 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. È una delle zone più alte della tenuta con viti vecchie su terreni lavici pietrosi e un microclima fresco. I vigneti sono ripidi e poveri attraversati da basalto e ceneri vulcaniche. Qui nascono vini di grande freschezza profondità e una fine eleganza quasi ascetica.