



ROSSO

CONTRADA CARRANCO

*“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake*

 **UVA:**  
95% Nerello Mascalese,  
5% Nerello Cappuccio

 **ZONA DI COLTIVAZIONE:**  
Castiglione di Sicilia  
Contrada Carranco

 **ESPOSIZIONE:**  
Nord

 **ALTITUDINE:**  
500 mslm

 **TERRENO:**  
Vulcanico

 **ALLEVAMENTO:**  
Alberello

 **DENSITÀ MPIANTO:**  
-

 **VENDEMMIA:**  
metà ottobre

 **GRADO ALCOLICO:**  
14%



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Ci troviamo in un'area speciale della nostra tenuta, in "Contrada Carranco" dove abbiamo selezionato un vigneto da produrre singolarmente. Qui abbiamo infatti individuato l'area ancora più vocata della contrada, nell'appezzamento più a nord, in mezzo alle rocce di basalto. La particolarità è che qui è presente una vecchia vigna che è unica: sono viti ad alberello impiantate su piccoli terrazzamenti. Dopo la vendemmia, le nostre uve di nerello mascalese e nerello cappuccio vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata di 24-26°C. Finita la fermentazione il vino sosta poi ancora per circa 25 giorni sulle bucce a cappello sommerso. Grazie a questo passaggio possiamo estrarre ancora più antociani e tannini, che però si integrano perfettamente alla struttura del vino rendendolo armonico. I vini vengono poi affinati in grandi botti di rovere Francese per 12 mesi prima della messa in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso sentori di frutta rossa matura, come amarene e fragole. Chiari sentori di speziatura. Al palato acidità persistente e tannino vibrante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16-18°C



CARRANCO

CONTRADA CARRANCO - 95012 Castiglione di Sicilia (CT) - Italy  
[www.carranco.it](http://www.carranco.it) - [info@carranco.it](mailto:info@carranco.it)