

# Nerello Mascalese 'Lavico' Duca di Salaparuta

cod.: salaparuta5



Il Nerello Mascalese “Lavico” della cantina Duca di Salaparuta è un rosso dell'Etna realizzato con Nerello Mascalese in purezza, il vitigno autoctono a bacca rossa simbolo del Mongibello, il grande vulcano. Il vino regala raffinata eleganza, freschezza minerale e delicatezza, che hanno creato la fama dei rossi dello straordinario e unico terroir di quest'angolo della Sicilia. Un rosso affinato a lungo in barrique, che presenta un volto fine e austero, segnato dal tipico carattere vulcanico di suoli.

Il “Lavico” Nerello Mascalese è prodotto da Duca di Salaparuta nella tenuta etnea Vajasindi. Le vigne si trovano sul versante nord-orientale del vulcano, nel territorio della Valle dell'Alcantara, nel comune di Castiglione di Sicilia, a un'altitudine compresa tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare. Il clima fresco e ventilato e i suoli caratterizzati da terre generate da sabbie e disfacimento di rocce laviche, costituiscono un habitat particolarmente adatto a un vitigno come il Nerello Mascalese, che da sempre dimora sulle pendici dell'Etna. Le viti sono allevate secondo l'antico metodo greco dell'alberello con basse rese. Al termine della vendemmia manuale, si procede alla diraspatura delle uve e alla fermentazione alla temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa una settimana. Il vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese e completa il periodo d'affinamento con 6 mesi in bottiglia.

Il rosso Nerello Mascalese “Lavico” di Duca di Salaparuta è il classico vino dell'Etna con aromi delicati e sottili. Possiede il carattere forte e la personalità piacevolmente spigolosa, tipica dei migliori rossi prodotti sul grande vulcano. Nel calice si presenta di colore rosso rubino con leggeri riflessi granato. Il profilo olfattivo si apre su profumi floreali, note speziate, aromi di piccoli frutti a bacca rossa e leggere sensazioni fumé. Al palato è di media struttura, con un sorso profondo, una trama tannica ben scolpita e un finale fresco e minerale.

**EUR 23,50**  
iva inc.

