

**TERRA
DIVES**

DEA NIGRA

- Vitigno:** Nerello Mascalese, Merlot ed altre uve
Zona di produzione: Petrosino, Marsala, Mazara del Vallo
Tipo di terreno: Argilloso
Altitudine: Da 150 a 250 metri slm
Allevamento: Controspalliera a Guyot
Densità impianto: 4.000 per ettaro
Resa per ettaro: 70 quintali
Raccolta: Manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione: Diraspatura, macerazione per 12/14 giorni sulle bucce e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature di 22°/24°
Affinamento: 3 mesi in acciaio
Note di degustazione: Rosso rubino con sfumature granate. Bouquet ampio e persistente con aromi di piccoli frutti a bacca rossa, sottobosco, accompagnati da un elegante carattere speziato. I tannini sono setosi con un gradevole contrasto minerale
Abbinamenti: Piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati
- Gradazione alcolica:** 13%
Temperatura di servizio: 16 – 18°
- Grape:** Nerello Mascalese, Merlot and other varieties
Production area: Petrosino, Marsala, Mazara del Vallo
Soil type: Clayey
Altitude: 150 to 250 mts above sea level
Training system: Double cordon
Plants density: 4.000 per hectare
Yield per hectare: 7 tons
Harvest: Manual, second decade of September
Vinification: Destemming, maceration for 12/14 days and fermentation at a temperature of 22°/24° in stainless steel tanks
Aging: 3 months in stainless steel tanks
Tasting notes: Ruby red with garnet hues. Wide and persistent bouquet with aroma of little red fruits, brushwood, accompanied by an elegant spicy character. Tannins are silky, contrasted by lovely minerality
Pairings: Dishes based on red meat, games and mature cheeses
- Alcohol percentage:** 13%
Serving temperature: 16 – 18°

