



## Nzemmula 2012

Tipologia :	Vino rosso
Caratteristiche :	Accanto alla sensazione di volume e profondità, un'acidità abbastanza sostenuta nonostante la stagione calda e secca, grazie all'altitudine che riesce a mitigare anche le estati molto calde. Analisi sensoriale: frutta rossa matura, sentore di cioccolata e mandorla. Colore rubino lucente. Leggero al palato, elegante e territoriale. Con tannini ben presenti e dolci. Intenso.
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	raccolta manuale in cassetta 2° decade di Ottobre di
Resa (q/ha) :	40 q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,34
Correzione acidità :	no
Macerazione :	acciaio
Affinamento :	acciaio bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9

Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.):

25



## Nzemmula

Tipologia :	Etna Rosso D.O.C. 2014
Caratteristiche :	Condizioni climatiche perfette per la maturazione, tutte le componenti sono in equilibrio ed in armonia. Aspetto aromatico: floreale, sentori di frutta rossa, fragole, spezie.
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano in cassette 2° decade Ottobre
Resa (q/ha) :	40 q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,48
Correzione acidità :	no
Macerazione :	acciaio
Affinamento :	acciaio bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	24



## Nzemmula

Tipologia :	Rosso I.G.T. Terre Siciliane
Caratteristiche :	Il sorso è polposo e intrinsecamente fresco, con una chiusa risoluta e lunga. Al naso cannella ed erbe aromatiche accompagnano il frutto maturo e scuro.
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	raccolta a mano in cassetta - metà Ottobre
Resa (q/ha) :	40 q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,96
Correzione acidità :	no
Macerazione :	acciaio
Affinamento :	acciaio bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5
	23



## Nzemmula 2016

Tipologia :	Etna Rosso D.O.C.
Caratteristiche :	Al naso è caldo, note di banana , ciliegia sottospirito e mirto di Sardegna.In bocca l'attacco è vivace Il mezzo di bocca è corposo. I tannini sono presenti e strutturati ben integrati ed equilibrati.
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano in cassetta metà Ottobre
Resa (q/ha) :	40 q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,34
Correzione acidità :	no
Macerazione :	acciaio
Affinamento :	acciaio bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	27



## Nzemmula 2017

Tipologia :	Etna Rosso D.O.C.
Caratteristiche :	Complesse note di grafite rosolio e china. frutto maturo
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano in cassetta metà Ottobre
Resa (q/ha) :	40 q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	acciaio
Affinamento :	90% acciaio 10% brq - bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	19