



Dagala del Barone

Note tecniche

Vigneti terrazzati ad alberello con una produzione di meno di 180 grammi di uva per pianta. Vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia.

Commento dell'enologo

"La passione per i nobili vitigni francesi del Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, ci ha ispirato a far rinascere questo vino. Fu infatti Felice il primo a piantare queste uve nella tenuta a metà dell'800 e la complessità assoluta ottenuta è il risultato dell'adattamento di questa varietà ad un terroir vulcanico veramente unico."
(Arnaldo Spitaleri)

Denominazione

IGT Sicilia

Varietà

100% Pinot Nero

Zona di produzione

Pendici sud-occidentali del vulcano
Etna

Altitudine

1000 / 1200 m s.l.m.

Tipo di terreno

Vulcanico frutto di colate
laviche etnee

Colore

Rosso rubino intenso con
riflessi granati

Profumo

Intenso e fruttato con sentori di
frutti di bosco, amarena ed eleganti
note balsamiche

Sapore

Pieno e avvolgente, con
tannini arrotondati e
setosi che lo rendono
perfettamente
bilanciato e con un
finale lungo ed elegante