



*L'Ossidiana, pietra vulcanica per eccellenza, dà il nome a questo vino che bilancia perfettamente la bella acidità e l'eleganza del Corinto Nero con il calore morbido del Nero d'Avola. Il Nero Ossidiana esprime tutta la tipicità di una terra al contempo vulcanica e marina, rappresentando enologicamente il connubio tra l'isola e il mare. Siamo orgogliosi di aver creato il primo grande vino rosso delle Isole Eolie.*

# Nero Ossidiana

## QUALIFICA

Rosso secco

## DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

## ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

## CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

## TERRENO

Sabbioso vulcanico, fertile e ricco in microelementi minerali di origine vulcanica.

## ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

## VITIGNI

Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

## CEPPI PER ETTARO

9.000

## RESA PER ETTARO

60 q/ha

## PRIMA ANNATA PRODOTTA

2008

## VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura delle uve intere e diraspate. Vinificazione in rosso, senza controllo della temperatura, con lunga macerazione del vino con le bucce e parte dei grappoli interi non diraspate. Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per rendere naturalmente limpido il vino prima dell'imbottigliamento.

**Questo vino contiene solfiti.**

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 10 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Un vino dal colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso emergono sentori di ciliegia e spezie che si mescolano con l'affascinante nota salmastra del Corinto nero, creando una complessità olfattiva avvolgente. Il gusto è elegante e raffinato, caratterizzato da una freschezza tipica e una sapidità finale.