

Nero Segreto

Sicilia D.O.C.

Territorio: agro sito in comune di San Giuseppe Jato (PA), storicamente vocato alla produzione di vino.

L'azienda: Masseria La Chiusa, edificata nel 1470, diventò Cantina Borbonica nel 1700. Conta un centinaio di diversi prodotti, tipici della tradizione agricola del territorio, in gran parte utilizzati all'interno della propria azienda agritouristica. L'azienda ha da sempre una vocazione innovativa nel rispetto delle tradizioni. Conservare e riprodurre le tipicità del luogo con l'obiettivo sociale di diffonderle.

La vigna: situata a 550 m.s.l.m con esposizione Sud è interamente coltivata a Nero d'Avola I.G.P. Terre Siciliane.

Regime di coltivazione: regime biologico, cordone speronato a spalliera.

Resa: 70 q/ha.

La raccolta: manuale a grappoli in cassette per garantire l'integrità del prodotto fino all'arrivo in cantina.

Nome: Nero Segreto.

Classificazione: Nero d'Avola IGP.

Tipologia: rosso.

Bottiglie prodotte: 6500

Vinificazione: pressatura soffice e lunga macerazione.

Fermentazione: sulle fecce nobili, in acciaio a temperature controllate. Agitazione giornaliera.

Affinamento: in acciaio per 11 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

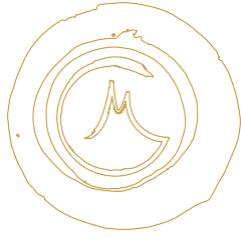
Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e persistente di ciliegia e frutti di bosco, con delicati sentori speziati dall'anice al rosmarino.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.





Aenigma Bianco

Terre Siciliane I.G.P

Territorio: agro sito in comune di San Giuseppe Jato (PA), storicamente vocato alla produzione di vino.

L'azienda: Masseria La Chiusa, edificata nel 1470, diventò Cantina Borbonica nel 1700. Conta un centinaio di diversi prodotti, tipici della tradizione agricola del territorio, in gran parte utilizzati all'interno della propria azienda agritouristica. L'azienda ha da sempre una vocazione innovativa nel rispetto delle tradizioni. Conservare e riprodurre le tipicità del luogo con l'obiettivo sociale di diffonderle.

La vigna: situata a 550 m.s.l.m con esposizione Sud è interamente coltivata a Nero d'Avola I.G.P. Terre Siciliane.

Regime di coltivazione: regime biologico, cordone speronato a spalliera.

Resa: 70 q/ha.

La raccolta: manuale a grappoli incassette per garantire l'integrità del prodotto fino all'arrivo in cantina.

Nome: Aenigma Bianco.

Tipologia: bianco.

Bottiglie prodotte: 6300

Vinificazione: pressatura soffice

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate.

Affinamento: in acciaio per 8 mesi.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

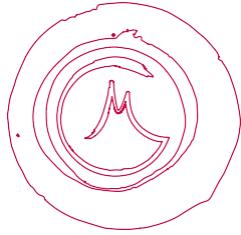
Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreale e fruttato, persche gialle e agrumato dolce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.





Aenigma Rosé

Terre Siciliane I.G.P

Territorio: agro sito in comune di San Giuseppe Jato (PA), storicamente vocato alla produzione di vino.

L'azienda: Masseria La Chiusa, edificata nel 1470, diventò Cantina Borbonica nel 1700. Conta un centinaio di diversi prodotti, tipici della tradizione agricola del territorio, in gran parte utilizzati all'interno della propria azienda agritouristica. L'azienda ha da sempre una vocazione innovativa nel rispetto delle tradizioni. Conservare e riprodurre le tipicità del luogo con l'obiettivo sociale di diffonderle.

La vigna: situata a 550 m.s.l.m con esposizione Sud è interamente coltivata a Nero d'Avola I.G.P. Terre Siciliane.

Regime di coltivazione: regime biologico, cordone speronato a spalliera.

Resa: 70 q/ha.

La raccolta: manuale a grappoli incassate per garantire l'integrità del prodotto fino all'arrivo in cantina.

Nome: Aenigma Rosé.

Classificazione: Nero d'Avola IGP.

Tipologia: rosato.

Bottiglie prodotte: 3500

Vinificazione: pressatura soffice, 4 ore di macerazione a freddo.

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate.

Affinamento: in acciaio per 5 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa tenue.

Profumo: fiori e frutta fresca appena raccolta, ciliegia e agrumi.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

