MIRANTUR ROSSO 2024

Terre Siciliane

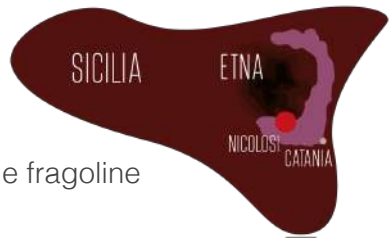
Indicazione Geografica Protetta

SERAFICA
terra di olio e vino

Frutto di viti irradiate dal sole di Sicilia che dalle pendici dell'Etna guardano il mare e si meravigliano, questo vino è ottenuto esclusivamente da uve autoctone di Nerello Cappuccio provenienti dai vigneti della nostra famiglia situati a 900 s.l.m e le cui radici affondano in suoli di origine vulcanica.
Tra le pochissime espressioni in purezza di questa varietà che si alleva sul vulcano da diversi secoli.

ORIGINE DEL NOME: Meravigliarsi costantemente davanti un vulcano imponente e possente, che declina dolcemente lo sguardo verso il mare infinito; visione complementare ed attigua di un territorio siciliano intenso e ricco di emozioni. Questa è la Sicilia che vogliamo raccontare nei nostri Mirantur.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (02/05/2026)



COLORE: Rosso Rubino Vivace

PROFUMO: Ciliegia, lampone ma anche fragoline e altri frutti rossi

GUSTO: Succoso e goloso al palato. Secco, tannini freschi di grande equilibrio

ABBINAMENTO: Ottimo da aperitivo, si sposa perfettamente con il mondo vegetale.
Da bere anche in estate leggermente freddo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°C

DATI AGRONOMICI

VARIETA': Nerello Cappuccio

ZONA UBICAZIONE VIGNETI:

Etna versante Sud. Siamo a Mompeluso, Nicolosi

ALTITUDINE: 850 s.l.m.

TIPO DI SUOLO:

Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato semplice

CEPPI/HA: 5.200

RESA UVA Q.LI/HA: 90

EPOCA VENDEMMIALE : Seconda decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: 90 mg/lt

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce da 8 a 12 giorni, pressatura soffice delle uve e affinamento in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3-6 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE ANNUA: 30.000 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

TAPPI: Diam