



## LAVICO SALAPARUTA

Il Nerello Mascalese trova da sempre sulle pendici dell'Etna un habitat perfetto sia per maturazione che per espressione aromatica. Qui, nella suggestiva Tenuta di Vajasindi, nascono le uve di Làvico, che rappresenta la sintesi raffinata del carattere deciso e un po' selvaggio del Nerello Mascalese e la vera espressione della sua terra d'origine e del Vulcano. L'altitudine, la luminosità, la temperatura elevata mitigata da forti escursioni termiche e la ricchezza minerale di questo terreno, in cui la componente lavica è preponderante e in costante evoluzione grazie all'attività del Vulcano, infatti offrono condizioni ottimali per l'allevamento di vitigni a bacca rossa con una complessità olfattiva importante come questo. Una ricchezza espressiva che si trova sintetizzata in Làvico, un vino elegante, che matura e affina lungamente per poter garantire longevità in bottiglia pur rispettando le caratteristiche evolutive del prodotto.

Ottimo in abbinamento a ricette dai sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi, ad una temperatura di servizio di 17°-18° C. Servito fresco (15°C.) si abbina perfettamente anche a piatti sapidi di pesce. Provalo con... Baccalà con pomodorini, capperi e patate.

**Vitigno** - Nerello Mascalese.

**Territorio di origine** - Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara, comune di Castiglione di Sicilia. Tenuta di Vajasindi.

