

---

## ROSSO GLOU GLOU

---

Nerello Mascalese

---

DOMAINE	Elios
VIGNERON	Nicolà Adamo & Guido Grillo
VILLE	Alcamo, Palermo
REGION	Sicile

---



Appellation	Terre Siciliane
Cépages	100 % Nero Mascalese (jeunes vignes de 3 ans plantés à Monreale)
Rendements moyens	45 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendanges	Manuelles, première semaine de septembre
Vinification	Fermentation en cuve inox, 24 heures de macération, fermentation malolactique, non collé, non filtré, sans intrants chimiques, 10mg/L à la mise en bouteille en mars.
Élevage	6 mois en cuves inox
Alcool	11 %
SO <sup>2</sup> total	30 mg/l
Terroir	Sol argileux Domaine et ferme apicole orientée sud-ouest, complanté avec oliviers
Climat	Méditerranéen, 250m au-dessus du niveau de la mer
Conseil de service	Vin de canicule. Nez de fraises des bois et de cerises de terre. Bouche de fruits rouges, épices. Pas de structure tannique. Recommandé pour un service au verre sur 3 jours, bien chambré.

---