

Etna Rosso

2018

Da una vecchia vigna ad alberello produciamo un numero estremamente limitato di bottiglie di vino bianco e rosso dell'Etna. L'Etna rosso ottenuto da uve di Nerello Mascalese, nasce in un territorio complesso ed unico che gli conferisce un'acidità discreta ed una struttura delicata.

Denominazione: ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione: comune di Linguaglossa (CT)

– contrada Arrigo

Uvaggio: 100% Nerello mascalese

Età dei vigneti: 30-60 anni

Tipo di terreno: vulcanico

Esposizione: est

Altitudine: 700 m

Resa in uva per ettaro: 40 q.li

Vinificazione e affinamento: vinificazione in rosso tradizionale gestita in vinificatori aperti con follature; durata della macerazione 8-10 giorni; affinamento in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Dati organolettici: colore rosso rubino, al naso si presenta elegante, complesso, con note di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche; al gusto si presenta equilibrato, ampio, avvolgente e piacevolmente persistente.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C

Abbinamenti: primi di verdure o di carne, secondi di carne bianca o carne rossa alla griglia, formaggi di media stagionatura.



NERI

AGRICOLTURA DELL'ETNA