

ETNA ROSSO IGT

Annate disponibili

2020

DENOMINAZIONE	IGT Terre Siciliane Nerello Mascalese – Padre Caselli
REGIONE:	Sicilia
ZONA DI PRODUZIONE:	Etna, versante sud-ovest – Biancavilla, c.da Vallone Rosso
VARIETÀ DEI VIGNETI:	100% Nerello Mascalese
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Spalliera ed alberello su terrazzamenti, viti di 60 e 15 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE:	Pulizia delle uve, macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione, fermentazione a temperatura controllata a 26°C per circa 8 giorni con costanti rimontaggi.
TECNICHE DI AFFINAMENTO:	Fermentazione malolattica e contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata; affinamento in acciaio per 24 mesi e successivamente per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Rosso rubino
PROFUMO:	Fruttato, con richiami evidenti ai frutti di bosco.
SAPORE:	Struttura semplice ma elegante, con una discreta sapidità donata dai terreni vulcanici.

ACCOSTAMENTO E SERVIZIO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:	Accompagna egregiamente carni rosse e pesce, piatti di formaggi e salumi freschi o poco stagionati, e piatti unici con verdure crude e cotte.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Stappare mezz'ora prima della mescita; servire a 18 – 20°C

OSSERVAZIONI E NOTE AGGIUNTIVE

La presente scheda ha carattere generale. Trattandosi di un prodotto artigianale legato all'andamento climatico stagionale, i parametri analitici (quali la gradazione alcolica indicativamente attorno al 12,5% vol. e l'acidità totale) e le sfumature organolettiche possono variare leggermente da un'annata all'altra.