

ETNA ROSSO DOC

Annate disponibili

DENOMINAZIONE	Etna Rosso D.O.C.	2021 - 2022 - 2023 - 2024
REGIONE:	Sicilia	
ZONA DI PRODUZIONE:	Etna, versante sud-ovest, Biancavilla, contrada Montalto	
VARIETÀ DEI VIGNETI:	85% Nerello Mascalese - 15% Nerello Cappuccio	
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Viti di età media di 60 anni con sistema di allevamento a spalliera su terreno lavico e lavico-alluvionale terrazzato	
ALTITUDINE	930 m s.l.m.	

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE:	Pulizia delle uve e macerazione di 10 giorni con gestione dinamica delle bucce (sfruttamento dei gas di fermentazione e follature tradizionali) a temperatura controllata.
TECNICHE DI AFFINAMENTO:	Fermentazione malolattica e permanenza su feccia fine attivata per alcuni mesi. Maturazione in serbatoi di acciaio inox AISI 316 con parziale passaggio del 20% in botti di rovere (6-8 mesi). Affinamento complessivo di 24 mesi prima dell'imbottigliamento e successivi 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Rosso rubino di media intensità
PROFUMO:	Elegante e complesso, con note di frutti rossi, spezie leggere e una marcata impronta minerale vulcanica
SAPORE:	Strutturato, armonioso e sapido, con tannini fini e un finale lungo e persistente

ACCOSTAMENTO E SERVIZIO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:	Si abbina perfettamente a piatti a base di carne rossa, caggagione, arrosti, primi piatti strutturati della tradizione siciliana e formaggi stagionati.
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 attorno al 13,5% vol., l'acidità e il pH) e lievi sfumature organolettiche possono variare leggermente da un'annata all'altra.