



ETNA ROSSO DOC

piede franco quota 900

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino. All'olfatto presenta sentori di confettura di arancia rossa, gelsi neri, more dell'Etna su uno sfondo magmatico di pietra focaia; seguono cenni ferrosi, note di anice, origano e cucunci che chiudono su un carosello speziato di chiodi di garofano e cardamomo. Sorso fresco, piacevole ed elegante, con una scia sapida che chiude su tannini armonici. Finale molto persistente che ritorna su echi di colate laviche.

VITIGNI

80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio

TERRENI

Sabbie vulcaniche con presenza di
pietre vulcaniche di media dimensione

DENSITÀ

7.000 viti/ha

RESA

3500 l/ha

VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Ad alberello, vigneto a piede Franco

VINIFICAZIONE

In rosso, con tini aperti
e 8 giorni di contatto con le bucce;
lieviti selezionati

AFFINAMENTO

2 anni in barrique,
con filtrazione
all'imbottigliamento

DURATA DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

8 giorni circa

GRADO ALCOLICO MEDIO

14 %