



ETNA ROSSO DOC

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino con unghia granata. All'olfatto presenta sentori di arancia sanguinella, bacche di ginepro, china e tamarindo, su uno sfondo magmatico di grafite; seguono note vegetali di muschio, foglia di tabacco e radice di liquirizia in una cornice di cuoio, eucalipto, rosmarino e capperi. Chiude con una lieve speziatura di pepe nero, carrubba e chiodi di garofano. Corpo muscoloso ed equilibrato retto da una nota fresco sapida e dai tannini setosi. Finale persistente che ritorna su echi minerali.

VITIGNI

90% Nerello Mascalese,
10% Nerello Cappuccio

TERRENI

Sabbie vulcaniche con presenza di
pietre vulcaniche di media dimensione

DENSITÀ

7.000 viti/ha

RESA

5600 l/ha

VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Ad alberello e spalliera in corso di conversione ad alberello

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

1 anno in acciaio e parte in legno,
con filtrazione all'imbottigliamento

DURATA DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

8 giorni circa

GRADO ALCOLICO MEDIO

13,5 %