

Lottava isola

Etna Rosso DOC



VISTA
Rosso rubino



OLFATTO
Emergono i tipici aromi di frutta rossa, sottobosco, fiori secchi con sfumature di tabacco e liquirizia



GUSTO
Il gusto è di grande equilibrio, dove la struttura vulcanica fondendosi con l'eleganza delle varietà permette di avere un grande mineralità e complessità organolettica



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti elaborati con ragù, carni, cacciagione e formaggi stagionati

QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Passopisciaro (c.da Feudo di Mezzo) versante nord dell'Etna

CLIMA

Mediterraneo con forte influenza montana, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

TERRENO

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali e a reazione sub acida

ALTITUDINE

700 mt. s.l.m

VITIGNI

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7000

GRADO ALCOLICO

13,5%

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono fermentate dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, con lunga macerazione del vino con le bucce. Svinatura e travaso del vino in botti di rovere francese nuove ed usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo un anno circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 4 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C