L'ottava isola

Etna Rosso DOC

TENUTA DI CASTELLARO

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
100% Nerello Mascalese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello

CEPPI PER ETTARO
7000

GRADO ALCOLICO
13%

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 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA
Fino a 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15-16°C

• CONTIENE SOLFITI