



ETNA-ROSSO

Questo vino è strettamente legato alla tradizione ed al terroir del territorio dell'Etna.

Le tecniche enologiche impiegate esaltano le caratteristiche varietali dei vitigni impiegati. La sua personalità, l'eleganza e la complessità sensoriale sono strettamente legate al particolare terroir. Il gusto molto minerale ricorda la lava e le sabbie vulcaniche. Questo vino è stato imbottigliato per la prima volta nel 1982 e continua ad essere ancora adesso il prodotto più importante per la nostra Azienda.



Diraspatura e pigiatura delle uve. Macerazione a temperatura controllata (28-29°C) con lieviti selezionati in tini in acciaio inox per 7-8 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato per 6-8 mesi nelle tipiche botti in castagno dell'Etna (di capacità 30-130 hl) e quindi assemblato e travasato nella cantina sotterranea dove riposa in tini in acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento che viene effettuato in più volte, dopo almeno un anno dalla vendemmia. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie vengono affinate per almeno tre mesi.

Qualifica: Etna Rosso DOC

Vitigni: Nerello Mascalese 90 %, Nerello Mantellato o Cappuccio 10 %

Rese Medie: 50-55 hl/ha

Allevamento: Spalliera con densità d'impianto di 4'500-5'000 piante/ha

Grado Alcolico: 13,0 % Vol.

Acidità Fissa : ,50 gr/l

Zuccheri Residui: <1 gr/l

Potenzialità: 5 anni dalla vendemmia

Prima Produzione: Vendemmia 1980

Colore: Rosso rubino

Bouquet: Frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano)

Sapore: Sapido, armonico, elegante di buona persistenza ed intensità

Abbinamenti: Carni rosse e bianche alla griglia, pasta fresca al ragù, "salciccia dell'Etna" alla griglia con "cauliceddi".



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel. 071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com