



Etna rosso DOC

Zona di produzione / Milo e Castiglione di Sicilia.

Vitigni / Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%

Resa / 50 ettolitri per ettaro

Fermentazione / In acciaio con macerazione di 6-10 giorni.

Affinamento / botti di castagno da 500L per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 18 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio / 18° C

Vista / Rosso rubino brillante e fluido.

Olfatto / Sentori floreali di viola e di frutta fresca di sotto bosco, seguiti da leggere note erbacee.

Gusto / Tannico ma non aggressivo, ben compensato da una spiccata acidità ed un frutto fresco e persistente.

Abbinamenti / tagliate di carne rossa e tonno, arrosto di mare e di terra, ottimo con i salumi dei monti Nebrodi e con pietanze agrodolci.

Note / Un marchio di fabbrica dell'azienda. L'esperienza spiega il gioco di equilibri di questo vino, l'acidità ed il tannino da una parte, la frutta e la mineralità dall'altra.

Da bere subito, ma garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.