



Etna Rosso DOC Contrada Villagrande

Zona di produzione / Milo Contrada Villagrande (700 m)

Esposizione / Sud-Est

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

Impianti / Guyot, 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Affinamento / Botti di castagno da 500L per 24 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio / 16-18° C

Vista / Rosso rubino, brillante, fluido.

Olfatto / Sentori di violetta, frutta di sotto bosco che si evolvono in complessità balsamiche ed erbe aromatiche.

Gusto / Eleganza ed equilibrio di beva, persistente mineralità e tannino ben bilanciato, retrogusto persistente caratterizzato da decise note di frutta rossa, erbe officinali e spezie.

Abbinamenti / Grandi piatti di carne cotture lunghe e succulenti. Perfetto con il Maialino Nero dei Nebrodi e piatti agrodolci.

Note / Vengono prodotti solo grandi millesimi, quando il territorio regala equilibri e condizioni perfette per fare un grande vino.

Garantito fino a venti anni dalla vendemmia.