

ETNA ROSSO DOC TRE VERSANTI



Zona di Produzione: Randazzo, Biancavilla e Santa Venerina (CT), 550-750m s.l.m.

Uve: 95% Nerello Mascalese - 5% Nerello Cappuccio

Suolo: Sabbia e roccia vulcanica

Sistema di Allevamento: Spalliera e alberello

Vinificazione e affinamento: La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (22-25°C) per circa 7 giorni, durante questo processo vengono eseguiti circa 4 rimontaggi al giorno (di cui uno all'aria) fino a degradazione di tutti gli zuccheri. Terminata questa fase il vino rimane a contatto con le bucce per un'altra settimana. Successivamente viene travasato nei serbatoi d'acciaio ed è pronto per subire la fermentazione malolattica. Dopo la FML il vino viene spostato in botti di rovere dove matura per circa 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia.

Enologo: Vito Giovinco

Premi:

- 91 PT James Suckling

- 88 PT Decanter



Veste rosso rubino, al naso mette subito in evidenza note di melograno, frutta matura, spezie dolci e grafite. In bocca rivela tannini importanti, freschezza, longevità e persistenza.



Ottimo l'abbinamento con carni rosse, carni in umido e arrostiti. Si sposa molto bene anche con primi piatti strutturati e formaggi stagionati. **Servire a 16-18 °C.**