MASSIMO LENTSCH

ETNA ROSSO FEUDO DI MEZZO

DA UNA VIGNA CENTENARIA STORICAMENTE COLTIVATA A PIEDE FRANCO, UNA PURA ESPRESSIONE DEL VERSANTE NORD

Denominazione: ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna, Castiglione di Sicilia

Contrada: Feudo di Mezzo

Clima: di alta collina, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte

Terreno: sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi, a reazione subacida

Altitudine: 750 mt. s.l.m.

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Sistema di allevamento: alberello etneo a piede franco con sesto di impianto a quinconce 1,1x1,1 m. Vigneto ultracentenario, disposto su diverse terrazze arginate da muretti a secco di pietra lavica

Ceppi per ettaro: 9000

Resa per ettaro: 50 q/ha

Grado alcolico: 14%

Vendemmia: manuale con selezione delle uve durante la raccolta

Vinificazione: le uve raccolte manualmente vengono parzialmente diraspate e fermentate dai lieviti naturalmente presenti, svolgendo una lunga macerazione a contatto con le bucce. Affinamento di circa 15 mesi in botti di rovere e successivo travaso in serbatoi di acciaio dove viene decantato in maniera naturale ed imbottigliato senza alcun processo di chiarifica e filtrazione

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Capacità di invecchiamento stimata: minimo 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note organolettiche: vino dal colore rosso rubino profondo, al naso esprime note complesse e intense di ciliegia matura, mora selvatica, pepe nero e liquirizia dolce. Il gusto è fresco, morbido, fine e armonico, con tannini ben integrati e venature minerali che lo rendono particolarmente elegante e al palato