

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: 700 mt. s.l.m.

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Sistema di allevamento: alberello etneo a piede
franco. Alcune viti sono centenarie e a piede franco

Ceppi per ettaro: 7000

Resa per ettaro: 60-70 q/ha

Grado alcolico: 13,5%

Vendemmia: manuale con selezione delle uve
durante la raccolta

Vinificazione: le uve raccolte manualmente vengono
diraspate e fermentate dai lieviti naturalmente
presenti, con una macerazione del vino con le bucce
di circa 15 giorni. L'affinamento del vino avviene in
botti di rovere. Dopo circa 12 mesi di affinamento il
vino viene travasato in serbatoio 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 10 anni

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note organolettiche: vino dal colore rosso rubino
tendente al violaceo, al naso esprime note molto fini
e delicate di piccoli frutti rossi, timbri minerali, spezie
selvatiche, erbe officinali e chiodi di garofano.
Vino equilibrato ed armonico, ben strutturato,
con venature minerali, finale sapido e persistente,
di grande eleganza



• CONTIENE SOLFITI