

Denominazione: ETNA ROSATO 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

Ceppi per ettaro: 7000

Resa per ettaro: 70 q/ha

Grado alcolico: 12,5%

Vendemmia: manuale con selezione delle uve più adatte per la produzione di questo vino

Vinificazione: le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente in maniera soffice, segue l'illimpidimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in acciaio a temperature controllate, successivamente il vino sosta sulle proprie fecce fini per almeno 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Capacità di invecchiamento stimata: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13°C

Note organolettiche: vino dal colore rosa chiaro con riflessi che tendono all'arancione scarico, al naso si rivela seducente e agrumato, con sentori di arancia, erbe aromatiche e fragolina di bosco. Ha un gusto di media intensità e struttura, con una grande spinta sapida e minerale, di bella corrispondenza gusto-olfattiva risulta fresco e armonico

• CONTIENE SOLFITI

