



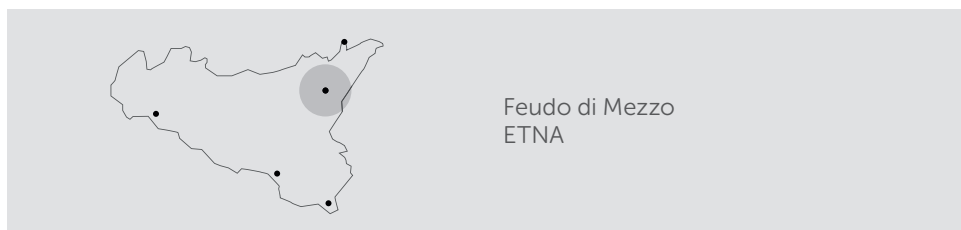
Etna Rosso 2016

Denominazione: Etna DOC

100% Nerello Mascalese

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura etnea, nasce questo vino. Da uve Nerello Mascalese, alla ricerca di una espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2012	Castiglione di Sicilia (Catania)	Pietramarina	Feudo di Mezzo



VIGNETO: Pietramarina.

VARIETÀ: Nerello Mascalese.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: 510 m s.l.m..

RESA PER ETTARO: 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-25 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, se necessario, vengono subito refrigerate a 10°C di temperatura e poi selezionate a mano. Dopo pigiadiraspatura fermentano a 23°C in tini di legno e in vasche di acciaio; rimangono così sulle bucce per 14 giorni con un rimontaggio e due follature manuali al giorno; vengono poi svinate con l'aiuto della pressa verticale. Il vino così ottenuto viene affinato in tini di legno e acciaio per 6-8 mesi.

AFFINAMENTO: in tini di legno da 50 hl ed acciaio

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: luglio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,05 g/l.

PH: 3,5.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 6-7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Vaniglia, amarena, fragolina di bosco, un tocco floreale pulitissimo. Bocca carnosa eppure scorrevole. Frutto molto espressivo con incursioni aromatiche più complesse di sottobosco, mirto e spezie orientali. Vino che inaspettatamente si trasforma in un campione di rosso beverino dalla sapidità marcata con un profilo gustativo che fa emergere una traccia ferrosa, di rabarbaro e pepe nero molto coinvolgenti.

ABBINAMENTO: Vino da bere a tavola tutti i giorni. La sua duttilità gastronomica gli consente di stare accanto sia ai piatti più semplici, come una pasta al pomodoro, che a quelli più complessi di carne che di pesce.