



ETNA ROSSO RISERVA 2000

DOC ETNA

Esplora la magia dell'Etna attraverso i vini di questa linea.
Provenendo da vigneti antichi, incarnano la storia millenaria del vulcano
e l'impegno dei nostri produttori nel selezionare solo le migliori uve
per creare autentiche riserve.



ETNA ROSSO RISERVA

2000

DOC ETNA

Vitigni: 80% Nerello mascalese, 20% Nerello cappuccio

Zona di produzione: Etna, versante Nord contrada Moganazzi

Altitudine: 800 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: alberello

Età media dei vigneti: 80 anni

Vendemmia: ottobre/novembre

Vinificazione: pressatura soffice degli acini, macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox orizzontali roteanti per circa 15 giorni a temperature di 22/24 °

Maturazione ed Affinamento: silos di acciaio inox per 4 mesi, botte grande di rovere di Slavonia per almeno 60 mesi, bottiglia per almeno 60 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso granato, trasparente

Olfattive: magnifica espressione della tipicità del territorio etneo, naso fine, intenso e complesso in un susseguirsi di note minerali, ematiche, balsamiche, di agrumi canditi e frutti rossi sotto spirito, con rimandi di spezie dolci, cioccolato dolce, tabacco e liquirizia..

Gusto olfattive: vino secco, caldo ed equilibrato, intenso e persistente, maturo ed armonico. Tannino fine e cesellato ed un finale sapido con rimandi di note agrumate

Grado alcolico: 14% vol

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Calice consigliato: borgogna, ampio e panciuto

Abbinamenti: onigliamo linguine al ragù di carne, secondi di carne succulenti, selvaggina, formaggi di medio/alta stagionatura e tutte le specialità gastronomiche vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea

Consigliamo l'apertura della bottiglia un'ora prima del servizio