



**ETNA ROSSO  
RISERVA  
2010**

---

**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

2010

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:** onsigliamo 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**