



Sensi

ETNA ROSSO

Nelle etichette dei vini Patria le opere di Salvatore Incorpora sposano i poeti d'ogni tempo.

La Cantina Patria di Solicchiata, sulle sue bottiglie, ha etichette che si tingono d'arte e ammantano di versi i suoi vini. Salvatore Incorpora è l'artista di quelle pitture che sposano i versi di vari autori.

painting by: **Salvatore Incorpora** - "Grappoli da bere".



*...li frischi carruggi di li tempi stracangiunu
culuri e spunta russy
'nfilu di sangu ca stratingi l'arba
ca va ghiumpennu 'n cima a la Muntagna.*

Da **"Ballata di li spiriti"**
di **Senzio Mazza.**



ETNA ROSSO

Sensi

DOC ETNA

Vitigni: 85% Nerello mascalese e 15% Nerello cappuccio

Zona di produzione: Etna, versante Nord contrada Moganazzi

Altitudine: 750 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 15 anni

Vendemmia: ottobre/novembre

Vinificazione: macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio orizzontali roteanti per circa 12/15 giorni a temperature di 22/24 °C

Maturazione ed Affinamento: botte grande di rovere di Slavonia per almeno 12 mesi, bottiglia per almeno 12 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso rubino con riflessi granati, trasparente e brillante

Olfattive: naso tipico del territorio di grande eleganza e complessità, in un susseguirsi di note minerali, ematiche ed agrumate con rimandi di spezie dolci, ciliegie e more.

Gusto olfattive: vino fine ed equilibrato, una bella spalla acida sorregge la struttura del vino in armonia con la sapidità ed il tannino fine e cesellato. Importante persistenza con delicate note agrumate retronasali.

Grado alcolico: 14% vol

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Calice consigliato: borgogna, ampio e panciuto

Abbinamenti: consigliamo linguine al ragù di carne, secondi di carne succulenti, formaggi di medio/alta