

NERELLO DELL' ETNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Nerello dell'Etna nasce dalla selezione dei migliori grappoli di uva nerello mascalese e in piccolissima parte di nerello cappuccio. Dai migliori vitigni autoctoni delle pendici dell'Etna viene coltivato a circa 700 s.l.m nella zona di Solicchiata (Castiglione di Sicilia). Le uve maturano molto tardi e la sua vendemmia viene effettuata fra la seconda e la terza settimana di ottobre. Grazie alle condizioni climatiche legate al vulcano, si ottiene un ottimo vino DOC. I vini prodotti con questo vitigno sono ad elevata gradazione alcolica (14°) e destinati ad un lungo invecchiamento. Il colore è rosso rubino con piacevoli sfumature granate. Profumo etereo, di frutta, speziato, con sfumature di tabacco e cuoio. Un sapore secco, pieno, armonico e persistente. Il risultato è un vino strutturato e tannico con un'eleganza equilibrata.



VITIGNI

90 % Nerello Mascalese 10% Nerello cappuccio



COLORE

Rosso rubino tenue con piacevoli sfumature granate.



PROFUMO

Etereo, di frutta, speziato, con sfumature di tabacco e cuoio.



SAPORE

Secco, pieno, armonico e persistente.



ABBINAMENTO AI CIBI

Primi piatti con sughi di carne e secondi quali salsicce, carni rosse, grigliate, carne di cavallo alla brace e formaggi stagionati.

Temperatura 18° C

Invecchiamento 24 mesi in botte, 12 mesi bottiglia

Apertura 1 h.

Gradi 14 % Vol.

