

ROSATO DELL' ETNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nasce da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio coltivate sui vigneti alle pendici dell'Etna. Qui i terreni sabbiosi di origine lavica e la forte escursione termica tra giorno e notte creano un vino dalla personalità molto spiccata, che si affina moderatamente in botti di rovere o castagno e bottiglie per 12 mesi. Il processo di vinificazione inizia dalla raccolta delle uve a mano e successivamente con una pressatura soffice ed una fermentazione breve. Il colore è rosso rubino tenue con un profumo intenso, aromatico e fragrante con sentori di frutta rossa e un sapore secco e armonico, molto versatile negli abbinamenti e particolarmente elaborato. Insuperabile su pesce alla griglia, frittture miste o zuppe piccanti.



VITIGNI

90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio



COLORE

Rosso rubino tenue



PROFUMO

Intenso, aromatico e fragrante con sentori di frutta rossa.



SAPORE

Secco e armonico



ABBINAMENTO AI CIBI

Molto versatile negli abbinamenti e particolarmente elaborato. Insuperabile su pesce alla griglia, frittture miste o zuppe piccanti.

Temperatura 14°C

Invecchiamento 12 mesi

Apertura 15 min.

Gradi 12,5 % vol.

