

ROSSO 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 e castagno per 24 mesi e in bottiglie per 6 mesi. Ottimo vino dal colore rosso rubino intenso, un profumo elegante, complesso con note di piccoli frutti rossi e ciliegia.

Un sapore armonico con una buona acidità e persistenza gustativa, tannini morbidi e setosi. Perfetto per ogni tipo di piatto.



**VITIGNI**

90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio



**COLORE**

Rosso rubino intenso



**PROFUMO**

Elegante, complesso con note di piccoli frutti rossi e ciliegia



**SAPORE**

Armonico, con una buona acidità e persistenza gustativa, tannini morbidi e setosi



**ABBINAMENTO AI CIBI**

Eccellente vino per ogni piatto

Temperatura 16-18°C

Invecchiamento 24 mesi botte e 6 mesi in bottiglia

Apertura 1 h.

Gradi 14 % vol.

