



Sentieri Siciliani

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2016

Vitigni / Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Grado alcolico / 13% vol.

Vigneti / terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali e tendenzialmente acidi, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento a spalliera.

Vendemmia / seconda-terza settimana di ottobre.

Vinificazione / le uve, attentamente selezionate, vengono messe a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 10 giorni a temperatura controllata; segue la fermentazione malolattica che viene svolta in vasche d'acciaio inox.

Affinamento / dopo un primo affinamento in vasche d'acciaio inox, il vino continua a maturare per 5-6 mesi in barrique e 3-4 mesi in botte grande; infine per altri 3-4 mesi in vetro.

Note di degustazione

Colore / rosso rubino.

Profumo / intenso e complesso con eleganti note di frutta rossa, spezie e liquirizia.

Gusto / morbido, sapido e persistente con un piacevole retrogusto balsamico.

Temperatura di servizio / 16-18° C

