

## Etna Rosso 2017

### D.O.C. Etna

**Variedad:** 100% Nerello Mascalese.

**Primer año de producción:** 2012

**Las áreas de producción:** Castiglione di Sicilia (Catania).

**Viñedos:** Pietramarina.

**Bodega:** Planeta

**Tipo de suelo:** Tierra negra con arenas de grava. Extraordinariamente rico en minerales. Rodeado de bosques y coladas de lava más recientes.

**Vinificación:** Las uvas se seleccionan a mano y son sometidas a un ligero prensado. El mosto decantado fermenta a 23°C en tinajas de madera y de acero inoxidable, macerando durante 14 días con dos removidos diarios. El vino obtenido envejece durante 6-8 meses.

**Contenido alcohólico:** 13,5%

**Acidez total:** 5,21

**pH:** 3,446

**Nota de cata:** Vainilla, cereza amarga, fresa silvestre, con un efecto floral muy limpio. Substancial pero suave en boca. Fruta muy expresiva, con elementos aromáticos complejos de sotobosque, mirto y especias orientales. Un vino muy bebible, sabroso, con un toque férreo, de ruibarbo y pimienta negra.

