

Etna Rosso 2015

D.O.C. Etna



Variedad: 100% Nerello Mascalese.

Primer año de producción: 2012

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

Viñedos: Pietramarina.

Bodega: Feudo di Mezzo.

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 tinas 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%

Acidez total: 5,21

pH: 3,446

Nota de cata: Vainilla, cereza amarga, fresa silvestre, con un efecto floral muy limpio. Substantial 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 férrico, de ruibarbo y pimienta negra.