



Etna Rosso

dop

Расположение виноградника

Регион производства вина Этна Россо DOP

Сортовый состав

Нерелло Маскалезе

Характеристики виноградника

Северная и северо-восточная экспозиции, альтитуда 730-750 м над уровнем моря.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в октябре. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожей в стальных чанах в течение 10 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

Особенности выдержки

В экспериментальной стадии.

Аромат

Тонкий, пронизательный нос. Ароматы фиалки, бергамота, подлеска и мокрого камня, с оттенками белого перца.

Вкус

Сочное и прогрессивное, с тонкими танинами и яркой кислотностью. Точный и минеральный финиш.

Гастрономия

Стейк из филе Веллингтон, грибной суп с гренками (температура подачи: 16-17°C).



GIOVANNI ROSSO