



Etna Rosso

dop

Collocazione
Zona della DOP Etna Rosso

Varietà
Nerello Mascalese

Vigneto
Esposizioni NORD/ NORD-EST, altitudine 730-750 m s.l.m.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasche d'acciaio, per circa 10 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

Affinamento
In fase sperimentale.

Profumi
Olfatto fine e penetrante, viola bergamotto, sottobosco e pietra bagnata, accenno di pepe bianco.

Palato
Succulento e progressivo, tannini delicati e vivace acidità, finale deciso e sapido.

Abbinamenti
Filetto alla Wellington, zuppa di funghi con crostoni (Temperatura di servizio: 16-17°C).



GIOVANNI ROSSO