

Aetneus Etna Rosso DOC 2007

Scheda tecnica

VITIGNI: Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio, Alicante

ZONA DI PRODUZIONE: versante nord dell'Etna nel Comune di Castiglione di Sicilia.

TIPO DI COLTIVAZIONE: alberello (9.000 piante per ettaro)

ETÀ DEI VIGNETI: fino a 150 anni

ALTITUDINE: 750 mt slm

ESPOSIZIONE: Terrazzamenti

TIPO DI SUOLO: Sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida.

CLIMA: è quello di alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte.

MATURAZIONE E VENDEMMIA: Dopo la metà di ottobre con vendemmia manuale

METODO DI VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono diraspate (80%) e pigiate. La macerazione si prolunga per 12 giorni in appositi serbatoi in acciaio. Dopo la svinatura il vino è messo in piccoli botti dove svolge la malolattica.

MATURAZIONE: In barriques usate e semiusate per almeno 24 mesi

QUANTITÀ PRODOTTA (IN BOTTIGLIE): 19.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: rosso rubino.
- Odore: etereo, intenso, di frutta matura, tabacco.
- Sapore: elegante, armonico, di notevole persistenza al gusto, giustamente tannico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

