

# Le Sabbie dell'Etna LINEA VOLCANIC

## Etna rosso



|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Classificazione:</b>              | D.O.C. Etna  |
| <b>Vitigno:</b>                      | Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio  |
| <b>Zona di produzione:</b>           | territorio del comune di Castiglione di Sicilia (ct)   |
| <b>Tipo di terreno:</b>              | franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante   |
| <b>Esposizione:</b>                  | versante nord orientale del vulcano (500/600 metri s.l.m.)   |
| <b>Sistema di allevamento:</b>       | controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone ryat , 5 speroni di due gemme ciascuno)  |
| <b>Piante per ettaro:</b>            | n° 4.000/4.500   |
| <b>Resa per ettaro:</b>              | 7.500/7.700 kg   |
| <b>Vendemmia:</b>                    | raccolta manuale. II-III decade di ottobre   |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | 26°-27°C   |
| <b>Periodo di fermentazione:</b>     | 14 giorni  |
| <b>Vinificazione:</b>                | tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate   |
| <b>Fermentazione malolattica</b>     | svolta   |
| <b>Affinamento:</b>                  | 6 mesi in barriques di rovere  |
| <b>Affinamento in bottiglia:</b>     | 2 mesi   |
| <b>Grado alcolico:</b>               | 14 % vol.  |
| <b>PH:</b>                           | 3,36 (val.medio)   |
| <b>Acidità totale:</b>               | 6,10 g/l (val.medio)   |
| <b>I° vendemmia prodotta:</b>        | 2002   |
| <b>Produzione annata:</b>            | 60.000 bottiglie   |
| <b>Formati:</b>                      | bottiglia da 75 cl.  |
| <b>Temperatura di servizio:</b>      | 16°-18°C   |
| <b>Calice consigliato:</b>           | bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto   |
| <b>Note di degustazione</b>          |  |
| <b>Colore:</b>                       | rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee;  |
| <b>Olfatto:</b>                      | si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di cassia, mirtillo, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita;  |
| <b>Palato:</b>                       | ben equilibrato, armonioso, incide con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa";   |
| <b>Caratteristiche:</b>              | il classico vino che esprime compiutamente il "terroir" e la sua eccezionalità, visto che si tratta di quello attorno all'Etna, il vulcano attivo più importante d'Europa; esemplare la nitidezza, ammirevole il carattere indomabile e austero, coniugato in modo appropriato alla squisitezza gustativa; |