

Versante 700

Etna
Denominazione di Origine Controllata



Tipologia rosso - Etna DOC

Prima annata 2018

Vitigno Nerello Mascalese

Zona di produzione Comune di Zafferana Etnea, versante orientale dell'Etna

Tipo di terreno suolo lavico a tessitura sabbiosa, organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione dell'apparato radicale della pianta

Altitudine da 600 m. a 700 m.

Età media delle viti 15 anni

Sistema di allevamento controspalliera con potatura a cordone speronato

Sesto di impianto 2.50 m x 1.00 m
(densità di impianto 4.000 piante/ha)

Resa per ettaro 7 t.

Vendemmia manuale in cassette l'ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre

Produzione 3.000 bottiglie

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni

Fermentazione malolattica totalmente svolta

Affinamento 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese a grana fine

Affinamento in bottiglia sei mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio 18° C

Calice consigliato medio da rosso, leggermente panciuto

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso;

Olfatto Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di frutti di bosco e spezie uniti a note minerali e balsamiche;

Palato Straordinaria freschezza, complessità ed eleganza al palato, caratterizzata da spiccata mineralità e tannini importanti;

Abbinamenti gastronomici ideale con carni pregiate ben saporite, sia arrosto che in umido, funghi, legumi e formaggi altamente stagionati.