



LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



ETNA ROSSO 2018

Etna DOC

Rosso rubino con note eleganti di frutti rossi, vaniglia, violetta e sandalo. Al palato ha un finale lungo e complesso di frutti rossi maturi.

Vigneto

Il vigneto si trova a Passopisciaro, una frazione di Castiglione di Sicilia sul versante nord dell'Etna, in contrada Marchesa, ad un'altitudine di 750 metri s.l.m ed è esposto ad est/ovest. Il suolo è lavico con una prevalenza scheletrica (roccia, sasso). Il sistema di allevamento è a cordone speronato (1 cordone, 5 speroni) con spalliera alta 80 cm con una densità di impianto di 6000 piante per ettaro.

Vinificazione

Raccolta manuale tra il 18 e il 20 ottobre. Fermentazione alcolica per 15 giorni a 25°C seguita dalla fermentazione malolattica in legno. L'invecchiamento che segue avviene in botti di rovere di 20 hl e in tonneaux francesi di 5hl e dura 2 anni.

Vendemmia 2018

Le leggere piogge a metà estate, seguite da un agosto non eccessivamente caldo e con un andamento termico regolare, hanno portato le uve in condizioni ottimali fino al momento della vendemmia. Questo ha conferito al vino un carattere leggermente meno alcolico rispetto agli anni passati, dando spazio a freschezza ed eleganza.

Uve

Nerello mascalese

Colore

Rosso rubino con sfumature brillanti

Profumo

Note eleganti di frutti rossi, violetta, vaniglia e sandalo

Gusto

Strutturato, dal tannino evidente e una nota minerale: un finale lungo e complesso di frutti rossi maturi

Abbinamenti

Carne alla griglia, selvaggina o risotto ai funghi selvatici

Temperatura di servizio

16-18°C

Chiusura

Diam. 10

Dati tecnici

Alc: 13,78 A.T: 5,70 ZR.: 0,27 PH.: 3,76

| BOTTIGLIA | CAPSULA | TAPPO |
|----------------------------|---|---|
| GL 71 raccolta vetro | C ALU 90 raccolta alluminio metallizzato | FOR 51 sughero raccolta rifiuti organici |