



ETNA ROSSO 2018

Etna DOC

LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



Vendemmia 2018

Le leggere piogge a metà estate, seguite da un Agosto non eccessivamente caldo e con 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 degli anni passati, dando spazio a freschezza ed eleganza. Raccolta Manuale in cassetta tra il 18 e 20 Ottobre.

Vigneto

Il vigneto si trova a Castiglione di Sicilia sul versante nord dell'Etna, in contrada Passopisciaro a un'altitudine di 750 mt 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

Fermentazione alcolica per 15 giorni a 25° C seguita dalla fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento che segue avviene in botti di rovere di 20 hl e in tonneaux francesi di 5hl e dura 2 anni.

Uve

Nerello mascalese

Colore

Rosso rubino con riflessi chiari

Profumo

Eleganti frutti rossi, ciliegia e ribes, note floreali di violetta ed un finale speziato di vaniglia e sandalo

Gusto

Strutturato, dal tannino evidente ma non invasivo 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 GL 71 – raccolta vetro
capsula C ALU 90 – raccolta alluminio metalli
tappo FOR 51 – sughero raccolta rifiuti organici