



ROSSOBRILLO

ETNA ROSSO D.O.C. 2019

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. L'entusiasmo e l'ottimismo di Emilio per le giovani vigne di Nerello Mascalese, testimoni del carattere gioiale di un vino da condividere in allegria.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE	Etna Rosso D.O.C.
ANNATA	2019
VARIETÀ	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Allegracore Randazzo (CT) / Contrada Martinella, Linguaglossa (CT)
NUMERO BOTTIGLIE	5.500 bottiglie
GRADO ALCOLICO	13 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Rosso rubino chiaro
OLFATTO	Bouquet elegante con piacevoli frutti rossi, ciliegie, ribes e fragoline di bosco; sentori floreali di violetta. Note di pietra fumé e di terra ferrosa, con elementi quasi sulfurei
GUSTO	Giovane e brioso, con un palato fresco e succoso. Buona acidità e freschezza, con tannini morbidi e delicati. Ha una spiccata mineralità, intensa ed avvolgente
ABBINAMENTI	Salumi, formaggi a pasta molle o dura, primi piatti a base di ragù e di pesce, secondi di carne e verdure
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18°C

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO	Vulcanico, sabbioso, minerale
ALLEVAMENTO ED ETÀ	Cordone speronato di vigna giovane
ALTITUDINE	600/700 metri s.l.m.
SUPERFICIE	2 ettari ±
ESPOSIZIONE	Etna Nord
DENSITÀ IMPIANTI	5000 piante per ettaro
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Biologica non ancora certificata
EPOCA VENDEMMIA	15 ottobre 2019
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura, fermentazione, pressatura in pressa pneumatica
LIEVITI	Indigeni
FERMENTAZIONE	7 giorni
TEMPERATURA	22/24°C
MALOLATTICA	Fermentazione malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	Fermentini in acciaio per 6 mesi e almeno 4 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Nessuna filtrazione, solo travasi e decantazione naturale

Per ordini e degustazioni: info@emiliosciaccaetnawine.it