



NEROMAGNO

ETNA ROSSO D.O.C. 2018

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. Il tempo che da 70 anni scorre per queste piante regali è il primo autore di un vino profondo e aderente alla tradizione

DENOMINAZIONE DI ORIGINE	Etna Rosso D.O.C.
ANNATA	2018
VARIETÀ	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Allegracore Randazzo (CT)
NUMERO BOTTIGLIE	3.800 bottiglie
GRADO ALCOLICO	14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Rosso rubino
OLFATTO	Bouquet elegante di frutti rossi, ciliegie mature, ribes, more, melograno. Sentori floreali di violetta ed una delicata nota di camomilla. Note di pietra fumé, terra ferrosa e polvere vulcanica
GUSTO	Il vino è di corpo, con un palato fresco e vellutato. Equilibrato nella freschezza, con i suoi tannini delicati, presenta una spiccata mineralità, intensa ed avvolgente. Equilibrato e persistente il finale.
ABBINAMENTI	Salumi, formaggi a pasta dura, primi piatti a base di ragù (maccheroni con suino nero dei Nebrodi), secondi di carne, verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO	Vulcanico, sabbioso, minerale
ALLEVAMENTO ED ETÀ	Alberello di 70 anni circa trasformato a spalliera
ALTITUDINE	700 metri s.l.m.
SUPERFICIE	1 ettaro ±
ESPOSIZIONE	Etna Nord
DENSITÀ IMPIANTI	4000 piante per ettaro
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Biologica non ancora certificata
EPOCA VENDEMMIA	18 ottobre 2018
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura, pressatura in pressa pneumatica, fermentazione
LIEVITI	Indigeni
FERMENTAZIONE	14 giorni
TEMPERATURA	22/24°C
MALOLATTICA	Fermentazione malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	70 % della massa in fermentini in acciaio e 30% della massa in botti grandi di rovere di secondo o terzo passaggio per 18 mesi. Infine affinamento in bottiglia per 4 mesi almeno
FILTRAZIONE	Nessuna filtrazione, solo travasi e decantazione naturale

Per ordini e degustazioni: info@emiliosciaccaetnawine.it