

Le Sabbie dell'Etna LINEA VOLCANIC

Etna rosso

 **FIRRIATO**

5



Classificazione:	D.O.C. Etna
Vitigno:	Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio
Zona di produzione:	territorio del comune di Castiglione di Sicilia (ct)
Tipo di terreno:	franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante
Esposizione:	versante nord orientale del vulcano (500/600 metri s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone Royat , 5 speroni di due gemme ciascuno)
Piante per ettaro:	n° 4.000/4.500
Resa per ettaro:	7.500/7.700 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. II-III decade di ottobre
Temperatura di fermentazione:	26°-27°C
Periodo di fermentazione:	14 giorni
Vinificazione:	tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
Fermentazione malolattica	svolta
Affinamento:	6 mesi in barriques di rovere
Affinamento in bottiglia:	2 mesi
Grado alcolico:	14 % vol.
PH:	3,36 (val.medio)
Acidità totale:	6,10 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	2002
Produzione annata:	60.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl.
Temperatura di servizio:	16°-18°C
Calice consigliato:	bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto
Note di degustazione	
Colore:	rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee;
Olfatto:	si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di cassis, mirtilli, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita;
Palato:	ben equilibrato, armonioso, incide con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa";
Caratteristiche:	il classico vino che esprime compiutamente il "terroir" e la sua eccezionalità, visto che si tratta di quello attorno all'Etna, il vulcano attivo più importante d'Europa; esemplare la nitidezza, ammirevole il carattere indomabile e austero, coniugato in modo appropriato alla squisitezza gustativa;

Safra 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.