



Koinè

ETNA ROSSO RISERVA

Bassa la resa al vigneto,
incondizionata quella al piacere.

Qualifica

Denominazione di Origine Controllata "ETNA"

Vitigni

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio allevati ad alberello su terreni vulcanici ricchi di scheletro, dove la vite dà una resa molto bassa riuscendo a raggiungere una perfetta maturazione zuccherina e fenolica

Zona di produzione

vigneti a 600-800 mt. nel comune di Castiglione di Sicilia

Tecnica di produzione

lunga macerazione con le vinacce a temperatura controllata

Affinamento

in piccole botti di rovere ed in bottiglia per almeno 18 mesi

Colore

rosso rubino intenso tendente al porpora

Profumo

ampio, etereo con sentori di frutta rossa misti a piacevoli sfumature di mandorla tostata e cacao

Sapore

deciso, con nobile impronta tannica. Caldo, intenso con una notevole persistenza

Tenore alcolico

14 % vol.

Abbinamento ai cibi

si accompagna a piatti importanti a base di carni, cacciagione e funghi

Temperatura di servizio

16-18°C

