



Koinè

ETNA ROSSO RISERVA

Qualifica

ETNA ROSSO RISERVA - Denominazione di Origine Controllata

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. selezionati nelle migliori contrade di Passopisciaro

Tecnica di produzione

Lunga macerazione con le vinacce a temperatura controllata

Affinamento

Almeno 18 mesi in botti di rovere e castagno da 25hl. Completa il ciclo di affinamento di 4 anni in bottiglia, posta orizzontale in catasta nelle fresche cantine sotterranee di roccia lavica.

Colore

Rosso rubino intenso tendente al porpora, leggera sfumature granata dopo lungo affinamento in bottiglia

Profumo

Ampio, etereo con eleganti note balsamiche, miste a piacevoli sfumature di mandorla tostata, cacao, miele di castagno

Sapore

Elegantemente tannico, persistente, pieno di tipica mineralità e freschezza che la sabbia vulcanica riesce ad imprimergli

Abbinamento ai cibi

Si accompagna a piatti importanti a base di carni rosse, cacciagione e funghi. Ottimo da fuoripasto insieme a formaggi e salumi stagionati

Capacità di invecchiamento

Oltre 10 anni, se conservato ad una temperatura non superiore ai 18°C, protetto dalla luce ed in posizione orizzontale, in cantine fresche e asciutte

Tenore alcolico

14 % vol.

Temperatura di servizio

16°C

**Bassa la resa
al vigneto,
incondizionata
quella al piacere**

www.antichivinai.it



Antichi Vinai

1877