

Koinè

ETNA DOC ROSSO
RISERVA



Bassa la resa al vigneto,
incondizionata
quella al piacere

www.antichivinai.it

Qualifica

ETNA DOC Riserva

Vitigni

85% Nerello Mascalese – 15% Nerello Cappuccio

Zona di produzione

Vigneti situati nei versanti sud e nord del Vulcano a circa 800 m s.l.m. Sistema di allevamento ad alberello. Terreni vulcanici ricchi di scheletro dove la vite dà una resa molto bassa riuscendo a raggiungere una perfetta maturazione fenolica e zuccherina

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve, lunga macerazione fermentativa a temperature controllate

Affinamento

Oltre 24 mesi in botti da 25 hl di rovere e castagno. Completa il ciclo di affinamento per oltre 24 mesi in bottiglia, posta orizzontalmente in cataste nelle fresche cantine sotterranei di basalto lavico.

Colore

Rosso rubino intenso, tendente al porpora con leggere sfumature granate dopo lungo affinamento in bottiglia

Profumo

Etereo con eleganti note balsamiche, miste a piacevoli *nuance* di mandorla tostata, cacao, miele di castagno, pepe nero

Sapore

Frutti rossi maturi con piacevoli note di vaniglia e mandorla. Elegantemente tannico, persistente, ricco di tipica mineralità e freschezza grazie all'influsso del terreno vulcanico.

Abbinamento ai cibi

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

Capacità di invecchiamento

Grazie alla sua componente tannica e giustamente acida conferita dalle condizioni climatiche, può invecchiare per oltre 10 anni, se ben conservato al riparo dalla luce ed in posizione orizzontale in cantine fresche e asciutte

Tenore alcolico 14 %

Temperatura di servizio 18° C

