

# Koinè

ETNA DOC ROSSO  
RISERVA



Bassa la resa al vigneto,  
incondizionata  
quella al piacere

[www.antichivinai.it](http://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

