

Petra lava

ETNA ROSSO



Il figlio del vulcano

Qualifica

Etna DOC

Vitigni

85% Nerello Mascalese – 15% Nerello Cappuccio

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo; allevamento ad alberello e contropalliera su terreni vulcanici, con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve nella seconda decade di ottobre, lunga macerazione fermentativa a temperature controllate

Affinamento

12 mesi in botti da 30 hl di rovere e castagno ed almeno 12 mesi in bottiglia

Colore

Rosso rubino tendente al granato con il prolungamento dell'affinamento in bottiglia

Profumo

Vinoso intenso, con eleganti sentori floreali, di frutti rossi e piacevoli note vanigliate

Sapore

Secco, buona struttura, alta intensità e persistenza di frutti rossi maturi, liquorizia, spezie e tannini delicati

Abbinamento ai cibi

Carni rosse e selvaggine

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 13,5 %

Temperatura di servizio 18° C

Formato disponibile 1500 ml – 750 ml – 375 ml

www.antichivinai.it

