

ETNA ROSSO

- » COLLOCAZIONE: Montedolce / Solicchiata.
- » PRODUZIONE: 15.500 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: NORD/NORD-EST, alt 730-750 m s.l.m.
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 10 gg in vasche di acciaio, rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo.
- » AFFINAMENTO: in fase sperimentale con l'uso di botti di rovere francese di varie capacità.
- » PROFUMI: olfatto fine e penetrante, viola, bergamotto, sottobosco e pietra bagnata, accenno di pepe bianco.
- » PALATO: succulento e progressivo, tannini delicati e vivace acidità, finale deciso e sapido.
- » ABBINAMENTI: filetto alla Wellington, zuppa di funghi con crostoni (Temp. serv.: 16°C - 17°C).

