

ETNA ROSSO

Denominazione

Etna Rosso DOC

Uve

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Fermentazione

Spontanea, con lieviti indigeni in acciaio

Maturazione

12 mesi in barrique di 3° passaggio

Affinamento

6 mesi circa in bottiglia

Esame organolettico

Colore rubino leggero, trasparente.

Fragrante al naso, si apre nelle note della frutta rossa, fragole e lamponi avvolti da una freschezza agrumata di mandarino e un finale piacevolmente minerale. Chiude una nota di vaniglia e cioccolato bianco lievemente speziato. In bocca si presenta particolarmente fresco e dissetante, con una percezione tannica viva e armoniosa. Il retrogusto è piacevolmente pulito e sapido, accattivante e spensierato.

Abbinamenti gastronomici

Si presta ad abbinamenti molto ampi per la sua dinamicità. ottimo con rombo o tonno alla griglia, crostacei alla catalana, e carni bianche delicate come coniglio e faraona arrosto.

Federico Graziani

FEDERICO GRAZIANI

Fraz. Passopisciaro

Castiglione di Sicilia (CT)

Italy

