

PROFUMO DI VULCANO

Uve

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Francisi

Denominazione

Etna Rosso DOC

Fermentazione

Fermentazione spontanea, con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura e in tini aperti.

Maturazione

30 mesi in barrique e tonneau di 2° e 3° passaggio

Affinamento

12 mesi in bottiglia

Esame organolettico

Rosso rubino, trasparente e brillante. Al naso si offre ampio, con ribes, mirtilli e lamponi, a seguire ricordi agrumati fino alle spezie dolci di sandalo e tabacco. Persistono sensazioni di erbe aromatiche, maggiorana, capperi e timo. Al palato è ricco ma non rotondo, con una sfumatura tannica volutamente vivace. La chiusura di bocca è complessa e prolungata, di grande personalità.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con maialino nero al forno, selvaggina da piuma, arrosto e formaggi stagionati a latte crudo.

Federico Graziani

FEDERICO GRAZIANI
Fraz. Passopisciaro
Castiglione di Sicilia (CT)
Italy

