

ETNA ROSSO

Denominazione

Etna Rosso DOC.

Uve

90% Nerello Mascalese e 10% Nerello Cappuccio.

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, maturazione in acciaio per 18 mesi, affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Descrizione sensoriale

Colore rosso rubino, trasparente e brillante. Fragrante al naso, si apre con note di frutta rossa, fragole e lamponi avvolti da una freschezza agrumata di mandarino e una sfumatura piacevolmente minerale. Chiude una sensazione di cioccolato bianco e spezie, pepe e cardamomo. In bocca si presenta particolarmente fresco e dissetante, con una percezione tannica lieve e armoniosa. Il retrogusto è piacevolmente pulito e sapido, accattivante e spensierato.

Abbinamenti gastronomici

Per la sua dinamicità, si presta ad accostamenti molto ampi; ottimo servito fresco con rombo alla mediterranea e tonno alla griglia; ideale anche con carni bianche come coniglio e faraona.



fedegraziani

FEDERICO GRAZIANI SOC. AGR. SRL,
Contrada Mangani, Fraz.Montelagardia snc,
95036 Randazzo (CT) - ITALY
P.I. e C.F. 04809230263
tel. +39 3290223270
info@fedegraziani.it
www.fedegraziani.it