

ETNA DOC· CRU PETTINOCIARELLE

ROSSO DOC - BIO



Uvaggio:

90% Nerello Mascalese – 10% Nerello Cappuccio.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

affinamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosso rubino intenso in gioventù. Al naso si presenta abbastanza complesso con note di frutti rossi e macchia mediterranea. Al palato si presenta equilibrato con un tannino fitto e vellutato ed un finale piacevolmente persistente.

Temperatura di servizio:

16/18° C.