

ETNA DOC • CRU PIGNATUNI

ROSSO DOC VECCHIE VIGNE - BIO



Uvaggio:

95% Nerello Mascalese - 5% Varietà autoctone Etna.

Affinamento:

in barriques di rovere francese, 25% legno nuovo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Note di degustazione:

colore rosso rubino vivo. Al naso si presenta abbastanza ricco e complesso con note speziate e balsamiche. Al palato si presenta potente ma equilibrato con un tannino elegante ed un finale di grande persistenza.

Temperatura di servizio:

16/18° C.