



ETNA ROSSO

DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino abbastanza intenso, al naso presenta note di prugna e piccoli frutti, con una sfumatura di spezie dolci; il palato è snello ed elegante, con un tannino presente ma vellutato, che gli conferisce grande piacevolezza e bevibilità.

Abbinamenti: antipasti di salumi e verdure, primi piatti a base di verdure o di pesce azzurro, secondi di pesce dal gusto deciso o di carne alla griglia, formaggi erborinati dolci o a pasta filata di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18 C.

Uvaggio:

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio.

Affinamento:

50% in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 50% in vasca di acciaio per 12 mesi. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.