

Aitho Rosso

Etna Rosso DOC

Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Sud-Est permette una condizione ideale per il raggiungimento della maturazione, poiché baciato dal sole e dalla brezza marina.

Denominazione: Etna Rosso DOC

Uve: Nerello Mascalese

Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: circa 2600 piante/ha

Resa per ettaro: 45 q.li/ha

Tipo di terreno: sabbie vulcaniche versante Sud-Est.

Altitudine: 450 m s.l.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla terza decade di ottobre.

Vinificazione: ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna e ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a circa 25°C.

Affinamento: il vino rimane per circa 6 mesi in tonneau caratterizzato da una leggera tostatura. Successivamente ulteriori 6 mesi in rovere francese di media tostatura e poi almeno 10 mesi in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 18° - 20°C

Prima annata prodotta: 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino chiaro.

Olfatto: dominano aromi di frutta rossa (fragola, amarena) con note di spezie orientali e freschi sentori balsamici che arricchiscono il fine bouquet

Gusto: armonico e pieno, con tannini setosi e un finale elegante

