FIRRIATO

CAVANERA SCIARA DEL TIGLIO

L'ENERGIA INFINITA DEL VULCANO ATTIVO PIÙ ALTO D'EUROPA

Linea ETNA

06122023

CLASSIFICAZIONE: Etna D.O.C.

VITIGNO: Nerello Mascalese e una piccola parte di Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione di Sicilia (CT) – Contrada Zucconerò

PROVENIENZA DELLE UVE: Contrada Zucconerò

TIPO DI TERRENO: Sabbioso, di matrice vulcanica e con elevata presenza di scheletro

ESPOSIZIONE: Versante nord orientale del vulcano (circa 750 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Etneo

PIANTE PER ETTARO: 3.500/4.000

RESA PER ETTARO: 5.500/5.800 kg

PERIODO VENDEMMIA: III decade di ottobre

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-25°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 18 giorni

VINIFICAZIONE: Fermentazione tradizionale con macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 18 mesi in tonneaux di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.90 % vol. | **PH:** 3.60 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.95 g/lt (val. medio)

PRODUZIONE ANNATA: 10.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere appena svasato con chiusura verso l'alto

NOTE DI **DEGUSTAZIONE**

COLORE

Rosso rubino brillante con riflessi granati.

OLFATTO

La piccola produzione degli alberelli conferisce al vino una straordinaria concentrazione che all'olfatto esplode in sentori fruttati di prugna, more e floreali di rosa appassita con delicata speziatura di pepe e noce moscata.

GUSTO

Il corpo è sontuoso, vivo, opulento, con sensazioni fruttate, ricco di tannini eleganti che conferiscono una armonica persistenza