



LE SABBIE DELL'ETNA ROSATO LE DELICATE SFUMATURE DEL NERELLO MASCALESE



Linea VOLCANIC

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna
VITIGNO: Nerello Mascalese
ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) – Tenuta Cavanera Etna
PROVENIENZA DELLE UVE: Diverse contrade dell'areale Nord del vulcano
TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante
ESPOSIZIONE: Versante nord orientale del vulcano (720 metri s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)
PIANTE PER ETTARO: 4000/4.500
RESA PER ETTARO: 7000/7500 kg
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta, 1° decade di ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni
VINIFICAZIONE: Circa 2 ore di macerazione pellicolare in pressa, pressatura soffice delle uve macerate, sedimentazione statica.
AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi
GRADO ALCOLICO: 12 % vol. | **PH:** 3.52 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.68 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2018
PRODUZIONE ANNATA: 18.000 bottiglie
FORMATI: Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C
CALICE CONSIGLIATO: Calice dalla bocca a tulipano

CARATTERISTICHE: Le poche ore di macerazione in pressa conferiscono al vino di grande eleganza, raffinatezza, e complessità, vino che rispecchia le caratteristiche territoriali di provenienza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE
Colore rosa delicato.



OLFATTO
Aroma raffinato fragrante con sentori di lampone e melograno.



PALATO
Armonioso, con piacevole freschezza, minerale dal finale lungo e persistente.