



ETNA

FERMATA 125 ROSSO

Etna rosso DOC

UN NERELLO MASCALESE IN PUREZZA DAGLI SPICCATI
SENTORI DI FRAGOLINE DI BOSCO.



UVAGGIO

Nerello Mascalese



TENUTA DI ORIGINE

Contrada Bonanno, frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia (CT)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Nerello Mascalese cresce su suoli sabbiosi di matrice vulcanica ad un'altitudine di circa 700/750 m s.l.m.

VENDEMMIA

Durante la seconda decade di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve avviene la fermentazione in acciaio a temperature controllate per circa 10 giorni. L'affinamento avviene in botte grande per 12 mesi con un successivo passaggio in acciaio prima della messa in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino tenue, il nostro FERMATA 125 Etna rosso DOC presenta delicati sentori di frutta rossa come le fragoline di bosco e note calde e speziate. Al palato è un vino sapido, dai tannini morbidi e setosi e dalla buona persistenza.

ABBINAMENTI

È il vino ideale per accompagnare una grigliata di carne e si sposa bene con il cous cous e i formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C



FORMATI DISPONIBILI 0,75 L