GROTTA DEL GELO 2019

Etna Rosso

Denominazione Origine Controllata

Le uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio raccolte a 900 mt s.l.m. vengono vinificate dando vita ad un grande rosso etneo che affina 12 mesi in botti grandi di rovere francese per esprimere al meglio l'eleganza del Versante Sud del vulcano, inquieto artefice della mineralità che contraddistingue il tipico terroir dell'Etna e i vini della nostra famiglia.

ORIGINE DEL NOME: L'Etna è ricchissima di grotte vulcaniche, piene di meraviglie e spettacolari gallerie. Grotta del Gelo è la grotta per eccellenza dell'Etna ed è considerata il ghiacciaio più a sud d'Europa per la sua formazione di stalattiti e stalagmiti. Dà il nome al nostro vino rosso Etna DOC, restituendo il significato dell'unicità del territorio e il senso di un'esperienza unica.



COLORE: Rosso Rubino

NOTO PROFUMO: Elegante e caratteristico. Profuma di violetta. Fragoline ma anche erbe mediterranee e spezie

GUSTO: Bocca carnosa e minerale con piacevole acidità

e sapidità

ABBINAMENTO: Perfetto per la cucina di montagna, da

provare con le pappardelle ai funghi TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C

DATI AGRONOMICI

VARIETA' 80 % Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Etna Versante Sud, Siamo a Mompeluso,

Nicolosi

ALTITUDINE: 900 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità

drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato semplice

CEPPI/HA: 5.200 RESA UVA Q.LI/HA: 80

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di Ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol. CONTENUTO DI SOLFITI: 80 mg/lt

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce per 8-12 giorni, poi pressatura soffice delle uve e affinamento di 12 mesi in botti di rovere

francese da 20 HL

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 12 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca. PRODUZIONE ANNUA: 16.000 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

