

GROTTA DEI LAMPONI 2022

ETNA ROSATO DOC

Denominazione Origine Controllata

SERAFICA
terra di olio e vino

Le uve di Nerello Mascalese raccolte a 900 s.l.m. e vinificate con la tecnica della criomacerazione esprimono al meglio l'eleganza del versante sud del vulcano, artefice della mineralità che contraddistingue il 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 dei Lamponi (chiamata così per la presenza degli omonimi frutti di bosco trovati all'ingresso) dà oggi il nome al nostro vino rosa Etna DOC, restituendo il significato dell'unicità del territorio e il senso di un'esperienza unica.

- 
-  **COLORE:** Rosa tenue
 -  **PROFUMO:** Bouquet ricco di fragoline di bosco, amarene e melograno
 -  **GUSTO:** Dal carattere mediterraneo, elegante e sapido. Fresco e persistente.
 -  **ABBINAMENTO:** Grazie alla sua delicata struttura, è da gustare in ogni occasione. Ideale al momento dell'aperitivo, ottimo con la pizza margherita o con il sushi
 -  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11-13°

DATI AGRONOMICI

VARIETA': Nerello Mascalese

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Etna versante Sud. Siamo a Mompeluso, Nicolosi

ALTITUDINE: 850 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: Prima decade di Ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: 80 mg/lit

VINIFICAZIONE: Criomacerazione sulle bucce per 24 ore, poi pressatura soffice e delle uve e affinamento in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE ANNUA: 7.000 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

TAPPO: Ardealseal





@seraficaterradioioevino

serafica.it