ACQUISTATO IL .....

Etna Rosso "De Aetna" DOC 2021 2021

Eleganza etnea

Iniziamo con una curiosità. Il nome deAetna è ispirato al titolo di un antico opuscolo latino ed esprime la sacralità dell'universo enologico. Scritto in forma di dialogo, il testo narra dell'ascensione sulla cima del vulcano da parte dello scrittore veneziano, Pietro Bembo, al ritorno dal suo soggiorno a Messina presso Costantino Lascaris. Etna Rosso DOC, questo interessante vino firmato da Cantina TerraCostantino nasce da un classico assemblaggio etneo, con il 90% di Nerello Mascalese a cui si aggiunge un 10% di Nerello Cappuccio. Vitigni autoctoni del vulcano, queste uve sono in grado di dar vita a vini piacevolmente eleganti e fruttati, tanto da poter ricordare il più nobile Pinot Noir di Borgogna. Dopo la raccolta, le uve sono diraspate e avviate alla fermentazione con macerazione di circa dieci giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino affina in acciaio e in tonneau di rovere, prima di essere imbottigliato e lasciato riposare per qualche tempo ancora in cantina. Ne deriva un rosso elegante e intenso al tempo stesso. Piacevolmente minerale, è un vino perfetto sia come aperitivo che in abbinamento a piatti delicati. Ottimo, per esempio, con torte di verdura o secondi di carne, meglio se bianca.

Siamo in uno degli angoli più interessanti della Sicilia enologica. Al cospetto dell'Etna, dove i vigneti crescono su suoli unici nel loro genere e si sviluppano grazie a un clima ben più fresco di quello che si vive in tutto il resto dell'isola. E' in questo scenario che TerraCostantino è diventata la prima azienda vitivinicola biologica dell'Etna, quando ancora sullo straordinario microcosmo enologico del vulcano non si erano accesi i riflettori del mondo. Dietro questo marchio c'è una lunga storia di cultura agricola e amore per la terra. Siamo in contrada Blandano a Viagrande dove 10 ettari in altitudine, ma affacciati sul Mediterraneo, danno vita a vini semplicemente straordinari. Alberelli e filari di uve autoctone crescono su colate laviche nel cuore dell'Etna DOC. La cantina, la prima del Sud Italia a essere costruita secondo le moderne tecniche di bioarchitettura, è stata progettata in modo da celarsi completamente nel degradare naturale delle vigne. Sia la cantina che la bottaia, inoltre, non richiedono sistemi di raffreddamento artificiali. Il terreno con cui sono a contatto, infatti, mantiene una temperatura costante di 15° e assicura un'aerazione naturale.

La Vigna

Terreno	Sabbie di matrice vulcanica.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera, alberello e cordone speronato
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve sono diraspate e avviate alla fermentazione - macerazione per circa dieci giorni. Durante la macerazione vengono eseguiti dei brevi rimontaggi.
Sensazioni	Molto intenso, elegante con grande mineralità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821