



ACQUISTATO IL

Etna Rosso DOC Valle Galfina

2013



Svinando

Il Pinot Nero dell'Etna

Il vitigno è il Nerello Mascalese che con i suoi profumi ha fatto innamorare tanti amici di Svinando. La regione è la bella Sicilia, in particolare il versante nord-orientale del vulcano Etna. La sola immagine del vulcano suscita emozioni profonde, legate alla storia e alla natura, ma non è tutto qui, perché oggi ti presentiamo l'essenza di questo territorio, quello che possiamo chiamare "il Pinot Nero dell'Etna".

Ma non era Nerello Mascalese? Sì, in purezza; ma la combinazione di questo vitigno autoctono siciliano e di una delle zone più caratteristiche della Sicilia danno un risultato totalmente inaspettato. E' il meraviglioso mondo del vino che riesce sempre a stupirci! Quindi, ricominciamo: un rosso elegante, austero, che sa invecchiare, ma snello, leggero. Sensazioni di frutta matura, prugna e cacao caratterizzano questo gioiello rosso rubino brillante. E loro sono la Famiglia Scilio, vignaioli da cinque generazioni, che producono vini "per chi ascolta il cuore, ma esige il carattere". E oltre al carattere questa tenuta ha tutte le carte in regola per produrre ottimi vini: terreno vulcanico, microclima d'eccezione, regime biologico e vitigni rigorosamente autoctoni.

La Vigna

Terreno	Terreno a matrice vulcanica, sabbioso sciolto
Esposizione	Sud-Est, 650 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.700 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18-20°

Quando Berlo Buono oggi, ottimo per i prossimi 3 anni

Abbinamento Formaggi stagionati, carni a lunga cottura

Vinificazione La vinificazione viene fatta con una macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata per circa una settimana. La fermentazione avviene con lieviti naturali. Dopo di che, travasi e separazione dalla feccia grossolana e affinamento in legno per circa otto mesi (barriques usate)

Sensazioni Colore rosso rubino brillante, al naso è profumatissimo, l'assaggio è rotondo e dolce con sensazioni di frutta matura, prugna e cacao, corpo snello ma struttura importante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821