



ACQUISTATO IL

Etna Rosato "Scalunera" DOC 2024

2024

Delicatamente rosa



Svinando

La Vigna

Terreno	vulcanico, presenza di pietra lavica come basalto
Esposizione Allevamento	Alberello, cordone speronato
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Nerello Mascalese
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano, attorno alla metà di settembre. Dopo aver affrontato una macerazione di 3-4 ore, in pressa pneumatica, il mosto fiore così ottenuto fermenta ad una temperatura controllata (15 °C) per circa 16 giorni.
Sensazioni	Nel calice sfoggia uno scintillante rosa salmone, tipico del Nerello Mascalese. Lo squisito bouquet avvolge il naso in una delicata trama speziata, con deliziose note di frutti rossi, pesca matura e leggere reminiscenze di frutto della passione. Il sorso delinea un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità, tracciando un finale persistente che indugia su ritorni minerali.

La zona dell'Etna è un luogo eccezionale e si distingue per alcune caratteristiche uniche. A partire dal suo unico microclima, influenzato dal suolo vulcanico e dall'elevata escursione termica fra la notte e il giorno. La linea Scalunera, parola siciliana che significa "scalinata", prende il nome dai muretti di pietra lavica che decorano i pendii del vulcano, richiamando con le loro forme le gradinate di un antico anfiteatro. Scalunera Etna DOC Rosato nasce da uve Nerello Mascalese in purezza, varietà autoctona che nei secoli si è adattata all'elevata altitudine e alla peculiare composizione dei suoli etnei. Le uve vengono raccolte a mano, attorno alla metà di settembre. In cantina la vinificazione è super accurata, nel rispetto della materia prima di partenza. Il vino viene lasciato affinare sui lieviti per circa 3 mesi prima dell'imballaggio. Delicatamente rosa, al naso stupisce con note che ricordano frutti rossi, il frutto della passione, e le spezie dolci. In bocca, invece, presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con un finale persistente. Rosato strutturato ma, allo stesso tempo, di grande bevitabilità. Perfetto come aperitivo, accompagna frutti di mare, pesce grigliato o primi piatti conditi con sughi di pesce.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

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