ACQUISTATO IL .....

"L'Ardenza" Rosso Sicilia DOC 2020 2020

Caldo, avvolgente e strutturato



L'Ardenza, Sicilia DOC Rosso, proposto qui da Cottanera, è un vino intenso e strutturato, prodotto al 100% da uve Mondeuse coltivate a Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania, sulle pendici del vulcano Etna. Un vino che nasce da un territorio unico al mondo, caratterizzato da terreni vulcanici ricchi di minerali e da un clima fresco e ventilato. Queste condizioni estreme donano alle uve Mondeuse un carattere forte e deciso, con aromi intensi e una spiccata mineralità. Il Mondeuse è un vitigno a bacca nera originario della Savoia, in Francia, che ha trovato nell'Etna un terreno ideale per esprimersi al meglio. Questo vitigno predilige climi freschi e terreni complessi, come appunto quelli vulcanici dell'Etna, dove può sviluppare al meglio le sue caratteristiche. Le uve Mondeuse utilizzate per produrre L'Ardenza di Cottanera vengono coltivate a circa 700 metri sul livello del mare, con una buona esposizione al sole. Appena versato nel calice, questo rosso siciliano si presenta di un bel colore rubino intenso, con riflessi granati. Al naso sorprende con un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da una fresca nota vegetale e intensi sentori fruttati di marasca, ciliegia e mirtillo. A questi si aggiungono piacevoli ed eleganti note balsamiche, minerali e speziate, che richiamano la natura vulcanica del territorio. In bocca il vino è caldo, avvolgente e strutturato, con tannini fitti di gran qualità e da una piacevole nota sapida che dona equilibrio e persistenza. Il finale è lungo e molto persistente, con piacevoli note minerali che lasciano un ricordo indelebile. Perfetto con carni rosse saporite come agnello, bistecca alla fiorentina o brasati, si abbina ottimamente anche a selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne.

Sulle pendici settentrionali dell'Etna, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare, si trova Cottanera, un'azienda vinicola che rappresenta bene la passione e il rispetto per la terra vulcanica. Un territorio unico, difficile e al tempo stesso generoso che dona alle uve caratteristiche inconfondibili. Cottanera è una storia di famiglia, dove la passione per il vino viene tramandata di generazione in generazione. Nei vigneti aziendali sia vitigni autoctoni, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante, sia internazionali, come il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon e il Mondeuse. Ogni vitigno trova in questo terroir il suo habitat ideale, esprimendo al meglio le proprie caratteristiche e regalando vini di grande complessità ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Lavico
Esposizione Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Mondeuse 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Al naso una fresca nota vegetale introduce ad intensi e fruttati sentori di marasca, ciliegia e mirtillo, che ben si sposano con le piacevoli ed eleganti note balsamiche, minerali e speziate. Al palato è gradevolmente grasso e sorretto da tannini fitti di gran qualità e da una piacevole nota sapida. Il finale è lungo e molto persistente.

© 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