ACQUISTATO IL .....

Etna Rosso DOC 2024 2024

Balsamico, minerale e speziato



L'Etna è il vulcano attivo più alto d'Europa, ed è un'area di particolare interesse per tutti gli amanti del mondo del vino. I terreni vulcanici, ricchi di minerali e di sostanze nutritive, infatti, conferiscono alle uve caratteristiche inconfondibili. Nello specifico caso di questo Etna DOC Rosso di Cottanera, il vitigno di base è il Nerello Mascalese, autoctono dell'Etna, che predilige climi freschi e terreni complessi. Prodotto con vinificazione attenta e rispettosa delle uve e del territorio, questo rosso siciliano rivela un buon carattere. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, per preservarne l'integrità, e subito vengono trasportate in cantina. Qui avviene la diraspatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Segue la macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni. La malolattica e l'affinamento avvengono in acciaio per circa 10 mesi, conferendo al vino maggiore complessità e armonia. Infine, il vino affina per 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Colore rubino brillante, con riflessi granati, al naso si apre con un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da intense note floreali di viola e rosa, che si fondono a sentori di piccoli frutti rossi come fragola, ciliegia e lampone. A questi si aggiungono poi piacevoli richiami balsamici, minerali e speziati. In bocca è caldo, avvolgente e strutturato, con tannini ben integrati e una piacevole freschezza che dona equilibrio e persistenza. Il finale è lungo, con piacevoli note minerali che lasciano un ricordo indelebile. E' perfetto con carni rosse saporite, la sua struttura e complessità lo rendono ideale anche come vino da meditazione.

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	
Esposizione	
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27 – 28C°. Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi. Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rubino brillante. Al naso emergono note floreali e di piccoli frutti rossi, con ricordi di macchia mediterranea che si mescolano a una interessante mineralità. Al palato è equilibrato ed elegante, con un sorso lungo e ricco di sfumature.

© 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