ACQUISTATO IL .....

Etna Rosso DOC 2022 2022

Terreni vulcanici e clima montano



Nasce da uve coltivate sulle pendici del vulcano Etna, in Sicilia. Stiamo parlando dell'Etna Rosso DOC di Tenute dello Jato, un vino rosso strutturato che ben rappresenta la forza e la mineralità della sua terra d'origine. Il vulcano Etna, con la sua imponente presenza, non solo regala un incantevole panorama naturale ma, con le sue caratteristiche uniche al mondo, influenza in modo determinante il carattere di questo vino. Le vigne, in questo caso, sono situate a 800 metri sul livello del mare e affondano le radici in terreni ricchi di minerali. Qui il clima è fresco e montano, con benefiche escursioni termiche tra giorno e notte che contribuiscono a donare eleganza e complessità aromatica al vino. Nerello Mascalese (70%) e Nerello Cappuccio (30%), questi due vitigni autoctoni si adattano perfettamente alle condizioni pedoclimatiche vulcaniche. Il Nerello Mascalese, in particolare, dona al vino struttura, corpo e tannini, mentre il Nerello Cappuccio apporta freschezza, acidità e note fruttate. La vinificazione avviene nel rispetto delle uve e ha inizio con la pigiadiraspatura. Il mosto ottenuto, resta in contatto con le bucce per acquisire il giusto colore. Segue la fermentazione e una pressatura soffice. Il vino quindi subisce la cosiddetta fermentazione malolattica e prosegue con il suo affinamento in acciaio, in contatto con le sue fecce fini fino a fine novembre. A quel punto viene trasferito in botti di legno per la finale fase di maturazione. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, un bouquet complesso ed elegante, con profumi di frutti di bosco, tra cui mora, ribes e mirtillo, arricchiti da sfumature balsamiche, minerali e speziate. In bocca conquista con la sua struttura, l'armonia e la bella persistenza. I tannini, ben presenti, sono integrati e finissimi.

Tenute dello Jato rappresentano un'eccellenza nel panorama enologico siciliano. Ci troviamo tra le storiche località di Camporeale e Corleone, all'interno del comune di Monreale. Situata alle pendici del suggestivo monte Jato, la cantina è immersa in un paesaggio mozzafiato che domina la vallata del fiume omonimo, offrendo un contesto naturale unico che arricchisce di carattere i suoi vini. Fondata nel 1977, la tenuta nasce dalla passione per l'enologia di una famiglia che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione tecnologica. Questa unione tra antico e moderno è il cuore pulsante dell'azienda, che ha come obiettivo primario la produzione di vini sostenibili di qualità. La cantina si distingue per un approccio rispettoso dell'ambiente, ponendo particolare attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi, dalla coltivazione della vite alla bottiglia.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 70%, Nerello Cappuccio 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Dopo la pigia- diraspatura il mosto con bucce e vinacciuoli viene avviato verso la macerazione e fermentazione sotto stretto controllo termodinamico (da 22 a 26°C). Dopo avviene la pressatura soffice e la fermentazione malolattica. Il vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di novembre. Successivamente il vino viene trasferito in botti di legno per l'affinamento.

Sensazioni Straordinaria complessità ed eleganza caratterizzata da una spiccata mineralità e tannini ben presenti. Profumo: Frutti di bosco con sfumature balsamiche e minerali.

© 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