



ACQUISTATO IL

Etna rosso DOC

2011



Svinando

Ai piedi dell'Etna vino per passione da tre generazioni

Torniamo alle pendici dell'Etna con una vecchia conoscenza di Svinando: Tenuta Monte Gorna. Dopo l'Etna bianco, è arrivato il momento del rosso: il 2011 si presenta in una veste rosso rubino. Avvicinandolo al naso l'arancia rossa di Sicilia emerge dallo sfondo intensamente fruttato. In bocca il tannino è delicato ma vibrante, per un assaggio pieno, vivo e di buona persistenza.

Tenuta Monte Gorna si trova in contrada Carpena, una delle 133 contrade lungo La Strada dei vini dell'Etna, nel cuore della natura incontaminata del Parco Regionale dell'Etna. L'azienda prende il nome da uno dei crateri spenti sul versante SudEst del vulcano. La famiglia Licciardello gestisce Tenuta Monte Gorna da tre generazioni guidata da un'unica, sconfinata passione: quella per il vino e per la terra. I vigneti, racchiusi tra i crateri spenti Monte Gorna e Monte Ilice, circondati da querce, castagni e ginestre, sono coltivati con i vitigni tipici della zona: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per l'Etna rosso, Carricante e Catarratto per l'Etna bianco, che i più fortunati tra voi hanno già avuto modo di assaggiare. Le gestione dei vigneti è a regime biologico certificato ormai da più di 10 anni. Passeggiando tra le vigne si possono osservare i terrazzamenti di muri in pietra a secco, testimonianza delle antichissime tradizioni rurali di questi luoghi. La lava millenaria, la vicinanza dei boschi e la forte escursione termica danno il tocco finale, che si traduce in un assaggio appagante e dal carattere inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Vulcanico-Sabbioso
Esposizione	SudEst, 760 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso secco fermo DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello mascalese 80%, nerello cappuccio 20%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi-3 anni

Abbinamento Ottimo con primi piatti, salumi, formaggi e secondi di carne

Vinificazione In rosso con fermentini termo-controllati, con macerazione pre-fermentativa. Maturazione in vasche d'acciaio per 8 mesi. Affinamento in acciaio 6 mesi e non meno di 12 in bottiglia

Sensazioni Colore rosso rubino intenso; note di frutti rossi e arancia; bocca viva e vibrante

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821