ACQUISTATO IL .....

O' Scuru o' scuru Etna Rosso DOC 2015



Grande rosso siciliano

Nerello mascalese (90%) e nerello cappuccio (10%: ecco la ricetta magica di questo rosso da urlo! Rosso rubino, ammalia con i suoi profumi eterei. Un altro gioiello da Al-Cantàra!

Al-Cantàra prende il nome dall?omonimo fiume che lambisce la Contrada Feudo Santa Anastasia a Randazzo (CT), dove si trovano i terreni aziendali. È un termine che in arabo significa ?ponte?: e proprio come con un ponte, tradizionale simbolo di unione, l?azienda vuole collegare arte, vino e poesia, come mostrano le etichette dei suoi vini: una più bella dell'altra.

La Vigna

Terreno	Basalto vulcanico, argilloso, gessoso
Esposizione	Nord, 650 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a doppio cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello mascalese 90%, Nerello cappuccio 10%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	17
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto, sicuramente dà il meglio in abbinamento a piatti di carne
Vinificazione	Fermentazione in rosso per 10-12 giorni; fermentazione malolattica spontanea; affinamento 12 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Un rosso fine, dal colore rubino scarico, dai profumi sfaccettati, eterei con le note sulfuree tipiche siciliane. Bocca snella, ricca di sensazioni, con finale dal tannino levigato

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