



ACQUISTATO IL

Etna Rosato "De Aetna" DOC 2021

2021

Elegante rosato del territorio



Il nome DeAetna che caratterizza questa linea di vini siciliani di Cantina TerraCostantino è ispirato al titolo di un antico opuscolo latino. Etna Rosato DOC, questo vino è frutto della lavorazione di due uve autoctone etnee, il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio. Vitigni antichi che negli ultimi anni hanno suscitato l'interesse di molti appassionati, in Italia e nel mondo. TerraCostantino li coltiva nei vigneti aziendali di Contrada Blandano, sul versante Sud del vulcano, a circa 450-550 metri sul livello del mare. Qui i vecchi vigneti con piante di oltre 40 anni trovano un microclima ideale, con radici affondate in suoli ricchi di minerali e una benefica escursione termica che favorisce la lenta maturazione delle uve. Raccolta manuale, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate nel giro di poche ore. Il mosto si ottiene da una pressatura diretta a cui segue una fase di chiarifica a freddo e la fase di fermentazione a temperatura controllata. Per il successivo affinamento, il vino viene lasciato in vasche di acciaio per alcuni mesi in contatto con i propri lieviti in modo da esaltare i caratteri del territorio. Vino estremamente versatile, sa accompagnare con lo stesso piacere sia piatti a base di carne che di pesce. Servito ben fresco, può anche rappresentare un gradevole aperitivo in attesa che la cena venga pronta.

Siamo in uno degli angoli più interessanti della Sicilia enologica. Al cospetto dell'Etna, dove i vigneti crescono su suoli unici nel loro genere e si sviluppano grazie a un clima ben più fresco di quello che si vive in tutto il resto dell'isola. E' in questo scenario che TerraCostantino è diventata la prima azienda vitivinicola biologica dell'Etna, quando ancora sullo straordinario microcosmo enologico del vulcano non si erano accesi i riflettori del mondo. Dietro questo marchio c'è una lunga storia di cultura agricola e amore per la terra. Siamo in contrada Blandano a Viagrande dove 10 ettari in altitudine, ma affacciati sul Mediterraneo, danno vita a vini semplicemente straordinari. Alberelli e filari di uve autoctone crescono su colate laviche nel cuore dell'Etna DOC. La cantina, la prima del Sud Italia a essere costruita secondo le moderne tecniche di bioarchitettura, è stata progettata in modo da celarsi completamente nel degradare naturale delle vigne. Sia la cantina che la bottaia, inoltre, non richiedono sistemi di raffreddamento artificiali. Il terreno con cui sono a contatto, infatti, mantiene una temperatura costante di 15° e assicura un'aerazione naturale.

La Vigna

Terreno	Sabbie di matrice vulcaniche
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera, alberello e cordone speronato
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il mosto ottenuto da pressatura diretta. Dopo una chiarifica statica a freddo il mosto è fatto fermentare a temperatura controllata

Sensazioni Delicato, fresco e rinfrescante, succoso e di grande beva

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