

## ROSSOBRILLO

ETNA ROSSO D.O.C. 2018

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. L'entusiasmo e l'ottimismo di Emilio e Gianluca per le giovani vigne di Nerello Mascalese, testimoni del carattere giovinile di un vino da condividere in allegria.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE	Etna Rosso D.O.C.
ANNATA	2018
VARIETÀ	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Allegracore / Contrada Calderara, Randazzo (CT)
NUMERO BOTTIGLIE	3.500 bottiglie
GRADO ALCOLICO	14 %

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Rosso rubino
OLFATTO	Sentori di frutti rossi con toni speziati e minerali.
GUSTO	Giovane, avvolgente, morbido e un tannino delicato. Buona persistenza
ABBINAMENTI	Salumi, formaggi stagionati, primi piatti saporiti e secondi di carne
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18°C

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO	Vulcanico, sabbioso, minerale
ETÀ	Cordone speronato di vigna giovane
ALTITUDINE	600/700 metri s.l.m.
SUPERFICIE	2 ettari ±
ESPOSIZIONE	Etna Nord
DENSITÀ IMPIANTI	4500 piante per ettaro
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Biologico non ancora certificato
EPOCA VENDEMMIA	18 ottobre 2018
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura, fermentazione, pressatura in pressa pneumatica
LIEVITI	Indigeni
FERMENTAZIONE	7 giorni
TEMPERATURA	22/24°C
MALOLATTICA	Fermentazione malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	Fermentini in acciaio per 6 mesi e almeno 4 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Nessuna filtrazione, solo travasi e decantazione naturale

Per ordini e degustazioni scrivi a:  
[info@emiliosciaccaetnawine.it](mailto:info@emiliosciaccaetnawine.it)