

LE SABBIE DELL'ETNA Vino Rosato DOC Etna

cod.: v00110



Raffinato, fragrante e fresco: sono queste le sensazioni che evoca la versione rosata de Le Sabbie dell'Etna. Al color rosa delicato, infatti, si accompagnano all'olfatto sentori di lampone e melograno in un percorso armonioso dei sensi celebrato da un finale lungo e persistente. Le uve di Nerello Mascalese, legate ai territori del vulcano da un rapporto plurisecolare, vengono esaltate in quest'unico rosato prodotto da Firriato nella sua tenuta di Cavanera grazie ad processo di vinificazione che prevede poche ore di macerazione pellicolare in pressa. Un passaggio importante, che conferisce al vino eleganza e complessità regalando agli appassionati, anche in queste versione, alcune delle sfumature più sorprendenti di uno dei vitigni più noti e caratteristici dell'Etna. CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna

VITIGNO: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) – Tenuta

Cavanera Etna

PROVENIENZA DELLE UVE: Diverse contrade dell'areale Nord del vulcano

TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante

ESPOSIZIONE: Versante nord orientale del vulcano (720 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)

PIANTE PER ETTARO: 4000/4.500

RESA PER ETTARO: 7000/7500 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta, 1° decade di ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni

VINIFICAZIONE: Circa 2 ore di macerazione pellicolare in pressa, pressatura soffice delle uve macerate, sedimentazione statica.

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con



agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

GRADO ALCOLICO: 12 % vol. | PH: 3.10 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE: 6.70 g/lt
(val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2018

PRODUZIONE ANNATA: 8.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Calice dalla bocca a tulipano

COLORE

Colore rosa delicato.

OLFATTO

Aroma raffinato fragrante con sentori di

lampone e melograno.

PALATO

Armonioso, con piacevole freschezza,

minerale dal finale lungo e persistente. CARATTERISTICHE: Le poche ore di macerazione in pressa conferiscono al vino di grande eleganza, raffinatezza, e complessità, vino che rispecchia le caratteristiche

territoriali di provenienza

EUR 17,00
iva inc.

