

LE SABBIE DELL'ETNA Vino Rosso Etna DOC

cod.: v00111



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Le Sabbie dell'Etna Rosso è, insieme alla sua variante in bianco, il capostipite della produzione pluridecennale di Firriato sull'Etna. I vini della Tenuta di Cavanera Etna sono elitari per nascita e vocati all'esclusività. Etichette pensate e dedicate ai winelover più esigenti. Le Sabbie dell'Etna Rosso si rivela al calice con un delizioso e complesso bouquet con note di cannella, pepe nero, ribes nero e ciliegia sotto spirito. Solo lo straordinario terroir del versante nord dell'Etna, alle pendici del più grande vulcano attivo d'Europa, poteva generare questo vino di grande personalità. I suoli vulcanici della tenuta si contraddistinguono per l'elevata concentrazione di elementi nutritivi come il fosforo, che determina la concentrazione degli zuccheri nel mosto, il manganese che aumenta le capacità di difesa dal freddo della pianta, e il ferro che contribuisce alla pigmentazione delle varietà a bacca nera, determinando il colore brillante delle uve degli autoctoni Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna

VITIGNO: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

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

Cavanera Etna

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

ESPOSIZIONE: Versante nord orientale del vulcano (700 metri s.l.m.)

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

PIANTE PER ETTARO: 4.000/4.500

RESA PER ETTARO: 7.500/7.700 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. II-III decade di ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°-27°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi



GRADO ALCOLICO: 13.85 % vol. | PH: 3.50 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE: 5.25 g/t
(val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1994

PRODUZIONE ANNATA: 60.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

COLORE

Rubino brillante dalle vivaci sfumature
violacee.

OLFATTO

Si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di ribes nero, mirtili, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita.

PALATO

Ben equilibrato, armonioso, incede con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa".

CARATTERISTICHE: il classico vino che esprime compiutamente il "terroir" e la sua eccezionalità, visto che si tratta di quello attorno all'Etna, il vulcano attivo più importante d'Europa; esemplare la nitidezza, ammirevole il carattere indomabile e austero, coniugato in modo appropriato alla squisitezza gustativa.

EUR 17,00
iva inc.

