

CAPINERA DELL'ETNA



 *Etna Rosso D.O.C.*

AREA DEI VIGNETI

Contrada Monte Ilice, Trecastagni, Versante Sud-Est dell'Etna.

ALTITUDINE

750 m sul livello del mare.

CLIMA

Mediterraneo, con grandi escursioni termiche.

TERRENO

Composto da sabbie vulcaniche e ricco di minerali.

VITIGNI

80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

DENSITÀ

6.500 piante per ettaro.

VENDEMMIA

Avviene tra la prima e la seconda decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione a temperatura controllata (20-22°C) in serbatoi d'acciaio per 20-25 giorni e maturazione per almeno 1 anno in vasca.

AFFINAMENTO

Almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- *Colore:* Rosso Rubino
- *Profumi:* Intenso, complesso, speziato, frutta rossa matura.
- *Gusto:* Pieno, morbido con note speziate, pepe nero, sottobosco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti elaborati di carne, grandi arrostiti, formaggi stagionati.



CAPINERA DELL'ETNA



 Etna Rosso D.O.C.

VINEYARD AREA

Contrada Monte Ilice, Trecastagni, Southeast of Etna

ALTITUDE

750 m a.s.l.

CLIMATE

Mediterranean climate, with large diurnal temperature excursion

SOIL

Composed by volcanic sands and very rich in mineral content

GRAPE VINES

80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

CULTIVATION DENSITY

6.500 vines per ha

HARVEST

Between the first and the second decade of October

WINEMAKING PROCESSING

Maceration with the skin for 15-20 days. Fermentation at controlled temperature (20-22 °C) and aging for at least 12 months in steel barrels

AGING

12 months in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Color:** Ruby red intense
- **Aromas:** Intense, ripe red fruit , spicy and vegetal scents
- **Taste:** Full, soft, fresh and quite tannic. Excellent acidity and excellent aromatic persistence of chocolate, black pepper, liquorice and barriers

ALCOHOLIC GRADATION

13% vol.

SERVICE TEMPERATURE

18-20°C

PAIRING

Wild red meat and hard cheese with spice

