

NICOSIA

VULKÀ ETNA ROSATO

ROSATO • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vulkà Etna Rosato, da uve Nerello Mascalese, nasce come interpretazione autentica di ciò che il vulcano rappresenta, da sempre, per chi vive all'ombra del suo inconfondibile profilo: natura potente e forza rigeneratrice. Un'energia vitale che si ritrova in questo vino dalla vibrante mineralità, a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono carattere, eleganza e uno stile unico.

Vitigni Nerello Mascalese

Grado Alcolico 12,5% vol.

Vigneti

Terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato.

Epoca vendemmia

Tra la seconda e la terza settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano in cassette e attentamente selezionate, vengono poste a macerare a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue soffice pressatura da cui si ricava il succo che viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

Affinamento

Dopo un primo affinamento in vasche d'acciaio inox, il vino rimane circa 3 mesi in bottiglia prima della sua uscita sul mercato.

Colore rosa tenue con riflessi brillanti.

Profumo ampio ventaglio di aromi che spaziano tra il floreale e il fruttato; note di rosa canina, ribes, fragoline di bosco, pompelmo rosa, frutta disidratata e spezie, come il pepe rosa.

Gusto grande freschezza e mineralità in bocca, dove si ritrovano le stesse note fruttate che ne caratterizzano il profilo olfattivo; persistente e armonico nel complesso.

Abbinamenti

Grande versatilità a tavola, ben si abbina a salumi e formaggi poco stagionati, arrostiti di carni bianche, può rivelarsi un ideale accompagnamento con cuscus di pesce, risotto ai crostacei, pesce spada alla ghiotta, tartare di tonno, marinati ed altre gustose specialità di mare tipiche della tradizione siciliana.

Temperatura di servizio 11-13°C



NOTE _____
