

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Etna Rosso

Montedolce

CLASSIFICAZIONE	Etna Rosso DOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Sicilia-Etna
PROVINCIA	Catania
VITIGNO	80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

La fermentazione, sia quella alcolica che malolattica, avviene in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

60% del vino in acciaio, l'altra parte in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio, per un periodo totale di 12 mesi, con vari travasi e colmature periodiche. Successivamente assemblato e imbottigliato senza essere filtrato, riposa altri 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, con intensi profumi di frutti di bosco. Ha una piacevole e morbida tannicità con un sapore pieno e persistente. Si abbina perfettamente con le carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.