

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Roccia Nera Etna Rosso

## *Montedolce*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Etna D.O.C.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Sicilia-Etna
<b>PROVINCIA</b>	Catania
<b>VITIGNO</b>	85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale.

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta delle uve selezionate (solo i primi grappoli di ogni tralcio) rigorosamente a mano. Fermentazione alcolica in mastelloni per 10-12 giorni; segue la fermentazione malolattica in botti di legno.

### **AFFINAMENTO**

Affinamento di 18 mesi in tonneau e barriques di rovere francese (di secondo e terzo passaggio), con vari travasi e colmature periodiche. Successivamente, un mese in acciaio per assemblamento prima dell'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Riposerà ulteriori 4-5 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino elegante, di colore rosso rubino intenso, ottima è la consistenza. Al naso si percepiscono piacevoli fragranze di ciliegia, lampone, frutti di bosco, spezie e vaniglia. Al palato si presenta caldo, morbido con tannini vellutati.

Ottimo con grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 75 Cl.