



# Terre dell'Etna

IL VULCANO, LA PASSIONE, IL VINO



**TERRE DELL'ETNA**  
Etna Rosso D.O.C. 2008

Zona di Produzione	Randazzo (CT). 750 m s.l.m. – varie contrade
Tipo Di Terreno	Vulcanico, ricco di sali minerali
Varietà delle uve	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Sistema di allevamento	Alberello e spalliera
Densità di impianto	4500 - 5500 ceppi per ettaro
Resa	50 - 55 q.li/ha – media kg. 1,5 per pianta
Vinificazione	In rosso, macerazione 8-10 giorni, con fermentazione alcolica a temperatura non superiore a 27°C
Gradazione alcolica	13,5 - 14,5 % Vol.
Affinamento	Barrique per 6/8 mesi
Temperatura di degustazione	18-20°C preferibilmente dopo essere stato aperto con adeguato anticipo o scaraffato
Caratteri sensoriali	Colore: rosso rubino brillante che con l'invecchiamento presenta leggeri riflessi di granato o rosato. Odore: vinoso con profumo intenso. Sapore: secco, caldo, robusto. Vino strutturato, adeguatamente tannico, armonico e persistente
Abbinamenti	Adatto con arrostiti di carne, cacciagione e formaggi stagionati