



**ETNA
ROSSO** **BAR
RUS**
DOC
2017

Il vino Etna Barrus Rosso 2017:

è ottenuto dalla vinificazione di acini sani la cui fermentazione avviene in acciaio per circa 15 giorni, dopo la svinatura passa in tonneaux e barriques di rovere francese per un lungo affinamento

Vendemmia:

2017

Uve:

NERELLO MASCALESE 90%, NERELLO CAPPuccio 10%

Vigneto:

nel comune di Trecastagni ai piedi del monte Gorna

Ceppi per Ettaro:

tra 6000 e 10000, allevati a "cordone speronato" e ad "alberello"

Resa:

50q/Ha

Bottiglie Prodotte:

4000pz

Tipo di terreno:

di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso e ricco di sostanza organica

Vinificazione:

in acciaio per 15gg

Maturazione:

In barriques e tonneaux per 18 mesi e in acciaio per due mesi, un mese in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche:

di colore rosso rubino, si presenta al naso con note di frutti di bosco, ciliegia, note speziate, al gusto è fresco, sapido e persistente

Abbinamenti:

Si presta bene con primi e secondi a base di carni anche elaborate e formaggi stagionati

Temperatura di servizio:

14° - 16°C