

# le Vigne di eli

<b>Nome vino:</b>	<b>ETNA ROSSO “SAN LORENZO”</b>
<b>Denominazione:</b>	Etna Rosso
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Zona di produzione:</b>	Contrada San Lorenzo, comune di Randazzo
<b>Superficie vigneto:</b>	0,30 ha
<b>Uvaggio:</b>	98% Nerello Mascalese, 2% Nerello Cappuccio
<b>Anno di impianto dei vigneti:</b>	Nerello Mascalese: 1960 Nerello Cappuccio: 1960
<b>Tipo di terreno:</b>	Vulcanico: terreno abbastanza profondo con poche pietre
<b>Esposizione:</b>	Il vigneto si trova sulla pendice nord del vulcano Etna, 750 metri s.l.m.
<b>Vinificazione e invecchiamento:</b>	Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, fermentazione malolattica e maturazione in rovere (20% legno nuovo). Imbottigliamento dopo 18 mesi senza filtrazione.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso e brillante
<b>Sapore:</b>	Corposo, simile ai vini della Borgogna, elegante, fresco
<b>Profumo:</b>	Tipico, frutti rossi, note minerali
<b>Abbinamenti:</b>	Carni, formaggio stagionato
<b>Numero medio di bottiglie/anno:</b>	1.200
<b>Temperatura di servizio consigliata (gradi °C):</b>	18-20
<b>Grado alcolico:</b>	Circa 14
<b>Acidita' g/l:</b>	Circa 5.60
<b>Resa per ettaro:</b>	Q.li 40
<b>Prima annata prodotta:</b>	2009