

le Vigne di eli

Nome vino:	ETNA ROSSO DOC “PIGNATUNI”
Denominazione:	Etna Rosso
Classificazione	DOC
Zona di produzione:	Contrada Pignatuni, comune di Randazzo
Superficie vigneto:	0,30 ha
Uvaggio:	98% Nerello Mascalese, 2% Nerello Cappuccio
Anno di impianto dei vigneti:	Nerello Mascalese: 1960 Nerello Cappuccio: 1960
Tipo di terreno:	Vulcanico: buona presenza di scheletro, terreno non profondo, con cenere vulcanica
Esposizione:	Il vigneto si trova sulla pendice nord del vulcano Etna, 750 metri s.l.m.
Vinificazione e invecchiamento:	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.
Colore:	Rosso rubino intenso e brillante
Sapore:	Corposo, simile ai vini della Borgogna, elegante, fresco
Profumo:	Tipico, frutti rossi, note minerali
Abbinamenti:	Carni, formaggio stagionato
Numero medio di bottiglie/anno:	1.200
Temperatura di servizio consigliata (gradi °C):	18-20
Grado alcolico:	Circa 13.5
Acidità g/l:	Circa 5.60
Resa per ettaro:	Q.li 40
Prima annata prodotta:	2011