



LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO ROSSO FUOCO E PASSIONE

Linea VOLCANIC

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna

VITIGNO: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Tenuta Cavanera Etna

TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante

ESPOSIZIONE: Versante nord orientale del vulcano (700 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)

PIANTE PER ETTARO: 4.000/4.500

RESA PER ETTARO: 7.500/7.700 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. II-III decade di ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°-27°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.85 % vol. | **PH:** 3.50 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.25 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1994

PRODUZIONE ANNATA: 60.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: il classico vino che esprime compiutamente il "terroir" e la sua eccezionalità, visto che si tratta di quello attorno all'Etna, il vulcano attivo più importante d'Europa; esemplare la nitidezza, ammirevole il carattere indomabile e austero, coniugato in modo appropriato alla squisitezza gustativa.



FIRRIATO



COLORE

Rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee.



OLFATTO

Si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di ribes nero, mirtilli, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita.



PALATO

Ben equilibrato, armonioso, incide con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa".

NOTE DI DEGUSTAZIONE