ACQUISTATO IL .....

"Villa dei Baroni" Etna Rosso DOC 2020 2020

Il rosso dell'Etna che nasce da vecchie vigne di oltre 50 anni

Non poteva certo mancare un Nerello Mascalese in purezza tra i vini proposti da Carranco sull'Etna. Del resto è lui il Re tra i vitigni autoctoni del vulcano. Il Pinot Noir della Sicilia che, come nel caso di questo rosso, quando proviene da vigne che hanno oltre 50 anni, sa raggiungere punte di assoluta eccellenza. Vinificato in vasche di cemento come da più antica tradizione, questo Etna DOC viene invecchiato in grandi botti di rovere. Il risultato è un vino capace di esprimere la personalità vulcanica della sua terra d'origine. Colore rosso rubino non troppo intenso e tipico, al naso presenta un bouquet fine, con chiari sentori di frutti rossi e floreali. In bocca e? strutturato ed equilibrato, con sentori fruttati, di fragola e amarena. Spiccano anche note piu? speziate, pepe nero e rabarbaro. Il tannino, infine, e? sapido e setoso, con una bella persistenza. Con il tempo acquisisce sentori piu? animali, ed emergono profumi terziari. Servito alla giusta temperatura, è un vino capace di regalare grandi soddisfazioni sulla nostra tavola.

Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano. Questa frase di William Blake, pubblicata sul sito dell'azienda Carranco, sintetizza bene quella che non è una semplice cantina. Quanto il sogno di due grandi uomini del vino che in un momento della loro vita si sono incontrati e hanno dato vita a qualcosa di unico e irripetibile. Carranco, infatti, nasce nel 2018, dalla collaborazione tra Borgogno e Tornatore. La cantina più antica di Barolo e uno dei pochissimi produttori etnei autoctoni. Un matrimonio di storia, autenticità ed esperienza. Siamo sul versante nord dell'Etna, considerato il territorio più vocato per la crescita e la produzione dei grandi vini del vulcano. I vigneti si trovano a circa 500 metri sul livello del mare, all'interno della Contrada che dà il nome all'azienda. Otto ettari vitati, coltivati con i vitigni autoctoni dell'Etna, e dunque principalmente con Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Le vigne sono vecchie, con un'età media di 50/60 anni, ancora coltivati con i sistemi tradizionali e condotte con i moderni metodi di agricoltura sostenibile. Viti ad alberello, di straordinaria bellezza, impiantate su piccoli terrazzamenti ricavati sul pendio. Il risultato sono frutti dalla straordinaria concentrazione da cui si ottengono vini dalla personalità e dal carattere inconfondibile. Del resto da una grande terra e da due grandi personaggi non ci si poteva aspettare nulla di diverso.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% nerello mascalese
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione avviene in vasche di cemento a temperature di 24-26 gradi con conseguente affinamento in botti di slavonia per circa 12 mesi
Sensazioni	di colore rosso rubino non troppo intenso, il naso è fine con sentori di frutti rossi ma anche floreali freschi e eleganti. In bocca è strutturato e equilibrato, con sentori fruttati di amarena e fragola. Tannino sapido e setoso con bella persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821