



ACQUISTATO IL

Etna Rosso DOC

2017



L'emozione di un rosso che nasce alle pendici dell'Etna

La Gelsomina si spinge fino alle pendici vulcaniche per proporre questo Etna Rosso DOC, vini siciliano in ogni fibra del suo essere. Un vino che segue un percorso di vinificazione articolato, con acciaio per 2 mesi, tonneaux e barrique per più di un anno e 4 mesi di riposo in bottiglia. Ci vuole tempo per trarre dall'Etna Rosso DOC tutto quello che ha da offrire, e per consentirgli di raccontare una storia di territorio e passione. L'appassionato troverà nel calice un velluto color rosso rubino, con riflessi granati. Sentori di frutta rossa e vaniglia, placidamente ordinati in complesse nuvole odorose. Pieno e armonico all'assaggio, rispettoso della tipicità dei vitigni che ne determinano l'anima. L'Etna Rosso DOC La Gelsomina è ottimo con carni rosse, cacciagione, formaggi saporiti e piatti dai sapori intensi e territoriali. Un vino robusto, compiuto, da stappare quando si è alla ricerca di qualcosa di fuori dall'ordinario.

La Gelsomina nasce a Presa, frazione di Piedimonte Etneo in provincia di Catania. Con l'Etna ha un rapporto privilegiato, fatto di sguardi di lontano e timori velati. Il suolo lavico e argilloso contribuisce a caratterizzare in modo unico gli aromi delle uve, che ereditano tratti peculiari impossibili da imitare. Varcare il cancello della Gelsomina significa entrare in un mondo sospeso, dove vigneti, uliveti e frutteti tracciano il profilo di un anfiteatro naturale che coccola e accoglie, trasmettendo il calore che La Gelsomina sa trarre dalla propria terra e infondere in ogni bottiglia prodotta.

La Vigna

Terreno	Terra vulcanica 520 mt S.l.m.
Esposizione	Sud-Est /Sud a 520 mt S.l.m.
Allevamento	controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	50% Nerello Mascalese e 50% Nerello Cappuccio appuccio
Gradazione	14%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Cacciagione, carni rosse, castrato e formaggi saporiti
Vinificazione	Pieno ed armonico, rispecchia la tipicità del Nerello Mascalese in tutta la sua nobiltà
Sensazioni	Colore : Rosso rubino dai riflessi granati; Naso: Elegante ed intenso con sentori di frutta rossa e vaniglia; Palato:

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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