

FISCHETTI

MUSCAMENTO - ETNA ROSSO

Denominazione di Origine Controllata 2011

TIPOLOGIA: Etna Rosso - Denominazione di Origine Controllata.

VENDEMMIA: 2011.

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione di Sicilia - Frazione di Rovittello - Contrada Moscamento.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 650m s.l.m. sul versante nord-est dell'Etna.

CLIMA: Di alta collina, caratterizzato da ampie escursioni termiche.

TERRENO: Di origine Vulcanica, prevalentemente sabbioso, ricco di scheletro e sostanza organica.

COLTIVAZIONE: Tradizionale ad alberello, con sesto di impianto 1,25:1,25.

CEPPI PER ETTARO: 8000.

UVE: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%.

ETA' MEDIA DELLE VITI: 80 anni, con presenza di viti ultracentenarie.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5200.

RACCOLTA: Manuale, intorno la metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: Vinificato in acciaio con controllo della temperatura e con una macerazione di circa 7-10 giorni.

AFFINAMENTO: Botti di rovere francese di terzo e quarto passaggio. 12 mesi a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia. Non subisce chiarifiche e filtrazioni per conservare le caratteristiche di naturalità del vino stesso.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino, al naso si presenta fruttato con note speziate dolci e di frutti di bosco. In bocca si presenta equilibrato, fresco, morbido, leggermente tannico e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C.

ABBINAMENTI: Piatti a base di carne elaborati e speziati; formaggi di lunga stagionatura.



Monte Etna

Frazione di Rovittello
Castiglione di Sicilia
Contrada Moscamento
D.O.C. ETNA

Catania



FISCHETTI

