



## Etna DOC

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Etna DOC
<b>ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE</b>	Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia.
<b>VARIETÀ</b>	Nerello Mascalese 80% Nerello Cappuccio 20%
<b>AGRICOLTURA</b>	Naturale, in conversione biologica
<b>ALTIMETRIA</b>	700 metri s.l.m.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Alberello etneo
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	6.000 ceppi per ettaro
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	80 anni
<b>RESA PER ETTARO</b>	50 Quintali
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Metà ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
<b>VINIFICAZIONE</b>	Selezione manuale dei grappoli, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.
<b>AFFINAMENTO</b>	Da 12 a 18 mesi in botti di rovere da 25 hl; affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia
<b>COLORE</b>	Rosso rubino intenso tendente al porpora
<b>PROFUMO</b>	Ampio, etereo con sentori di frutta rossa e piacevoli note vanigliate
<b>SAPORE</b>	Deciso, caldo, giustamente tannico
<b>ABBINAMENTI</b>	Secondi di carne saporiti, maiale nero dei Nebrodi, cacciagione e funghi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18 ° C