



## ROSSOBRILLO

### ETNA ROSSO D.O.C. 2019

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. L'entusiasmo e l'ottimismo di Emilio per le giovani vigne di Nerello Mascalese, testimoni del carattere gioviale di un vino da condividere in allegria.

---

DENOMINAZIONE DI ORIGINE Etna Rosso D.O.C.

ANNATA 2019

VARIETÀ 95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE Contrada Allegracore Randazzo (CT) / Contrada Martinella, Linguaglossa (CT)

NUMERO BOTTIGLIE 5.500 bottiglie

GRADO ALCOLICO 13 %

---

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA Rosso rubino chiaro

OLFATTO Bouquet elegante con piacevoli frutti rossi, ciliegie, ribes e fragoline di bosco; sentori floreali di violetta. Note di pietra fumé e di terra ferrosa, con elementi quasi sulfurei

GUSTO Giovane e brioso, con un palato fresco e succoso. Buona acidità e freschezza, con tannini morbidi e delicati. Ha una spicata mineralità, intensa ed avvolgente

ABBINAMENTI Salumi, formaggi a pasta molle o dura, primi piatti a base di ragù e di pesce, secondi di carne e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

---

#### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO Vulcanico, sabbioso, minerale

ALLEVAMENTO ED ETÀ Cordone speronato di vigna giovane

ALTITUDINE 600/700 metri s.l.m.

SUPERFICIE 2 ettari ±

ESPOSIZIONE Etna Nord

DENSITÀ IMPIANTI 5000 piante per ettaro

TECNICA DI COLTIVAZIONE Biologica non ancora certificata

EPOCA VENDEMMIA 15 ottobre 2019

CONDUZIONE VENDEMMIA Manuale

---

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE Diraspatura, pigiatura, fermentazione, pressatura in pressa pneumatica

LIEVITI Indigeni

FERMENTAZIONE 7 giorni

TEMPERATURA 22/24°C

MALOLATTICA Fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO Fermentini in acciaio per 6 mesi e almeno 4 mesi in bottiglia

FILTRAZIONE Nessuna filtrazione, solo travasi e decantazione naturale