

Cottanera

CONTRADA ZOTTORINOTO ETNA ROSSO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso Riserva

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Zottorinoto, tra i 750 e gli 800 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato e alberello.

Vinificazione Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28° per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Invecchiamento Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino granato brillante.

Profumo Al naso le note floreali e di erbe mediterranee danno respiro ai sentori di frutta tra cui spiccano mirtilli, lamponi e more di rovo avvolti in una speziatura di vaniglia e tè nero.

Sapore Al palato il corpo è vellutato e avvolgente, sapido nell'allungo e disteso nei tannini nobili e cesellati, lunga la persistenza.

Abbinamenti Piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e formaggi molto stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

