

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 mirtillo, 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 CAPPUCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIognier, SYRAH, MONDEUSE

