

Cottanera

# ETNA ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosato

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Criomacerazione in pressa a temperatura controllata inferiore a 4°C per 4/5 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 17°C per circa 20 giorni.

**Invecchiamento** Affinamento in tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore buccia di cipolla.

**Profumo** Al naso si distingue per le sue note floreali di iris, glicini e rose, accompagnate dalla freschezza delle erbe aromatiche.

**Sapore** Un vino ricco, profondo, di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.

**Abbinamenti** Fritti in tempura, risotti, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**