

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



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



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

