

Cottanera

ETNA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera, Diciassettesalme, Feudo di Mezzo e Zotorinoto, tra i 670 a 770 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale e argilloso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni; macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27-28°C. Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi.

Invecchiamento Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino brillante.

Profumo Al naso emergono note floreali e di piccoli frutti rossi, con ricordi di macchia mediterranea che si mescolano a una interessante mineralità.

Sapore Al palato è equilibrato ed elegante, con un sorso lungo e ricco di sfumature.

Abbinamenti Primi a base di funghi, sughi di carne, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



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.

MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI