

Cottanera

# ETNA ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera, Diciassettesalme, Feudo di Mezzo e Zottorinoto, 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



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

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

