

Cottanera

L'ARDENZA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Mondeuse

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

Invecchiamento Affinamento 14-16 mesi in barrique di rovere francese a media ed alta tostatura (60% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino.

Profumo Al naso una fresca nota vegetale introduce ad intensi e fruttati sentori di marasca, ciliegia e mirtillo, che ben si sposano con le piacevoli ed eleganti note balsamiche, minerali e speziate.

Sapore Al palato è gradevolmente grasso e sorretto da tannini fitti di gran qualità e da una piacevole nota sapida. Il finale è lungo e molto persistente.

Abbinamenti Primi piatti a base di carne, formaggi stagionati, fettuccine al ragù bianco di maiale, agnello al forno.




CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

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

