

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



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

MEREGALLI  
Wines

powered by  
GRUPPO MEREGALLI