

Il Rosso

L'Etna Rosso "Don Michele" è un vino siciliano di chiara impronta vulcanica, fruttato e minerale.

Rosso rubino acceso, presenta al palato sfumature di ciliegie, fiori rossi, erbe balsamiche e spezie selvatiche, che gli conferiscono un gusto caldo, equilibrato, morbido ed elegante.



Servire in un calice largo



A tavola:
Adatto per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati



Temperatura di servizio:
18°-20° C

In montagna

I vigneti si trovano in contrada Moganazzi, sul versante nord-est dell'Etna, nel territorio di Passopisciaro (Catania).

Nella vigna

Vigneto di Nerello Mascalese (80%) e Nerello Cappuccio (20%) con presenza di Cataratto e Carricante. Le viti sono piantate in terreno sabbioso e vulcanico, ricco di minerali.

Le piante sono di età mista, incluse viti di circa 100 anni, tutte allevate ad alberello, con una densità di impianto di circa 5000 ceppi per ettaro e una resa di circa 7000 Kg annui.

Il clima è collinare, umido e piovoso nella stagione fredda, ben ventilato e con una significativa escursione termica tra giorno e notte.

Nella cantina

Dopo la vendemmia a mano tra fine settembre e inizio ottobre e la completa diraspatura, la macerazione e fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, utilizzando solo lieviti autoctoni dell'Etna selezionati dall'azienda dopo una lunga sperimentazione.

Quindi il vino invecchia in barriques francesi per almeno 12 mesi, poi in acciaio inox.

Il vino

Il colore è rosso intenso con un aroma persistente di frutti rossi e spezie completato da caratteristiche simili al palato, che è asciutto e di corpo medio-pieno, con tannini più morbidi e un finale armonioso e persistente.