

# Aitho Rosso

Etna Rosso DOC

Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Sud-Est permette una condizione ideale per il raggiungimento della maturazione, poiché baciato dal sole e dalla brezza marina.

**Denominazione:** Etna Rosso DOC

**Uve:** Nerello Mascalese

**Sistema di allevamento:** controspalliera a cordone speronato.

**Densità di impianto:** circa 2600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 45 q.li/ha

**Tipo di terreno:** sabbie vulcaniche versante Sud-Est.

**Altitudine:** 450 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:** a partire dalla terza decade di ottobre.

**Vinificazione:** ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna e ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a circa 25°C.

**Affinamento:** il vino rimane per circa 6 mesi in tonneau caratterizzato da una leggera tostatura. Successivamente ulteriori 6 mesi in rovere francese di media tostatura e poi almeno 10 mesi in bottiglia.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°C

**Prima annata prodotta:** 2021

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino chiaro.

**Olfatto:** dominano aromi di frutta rossa (fragola, amarena) con note di spezie orientali e freschi sentori balsamici che arricchiscono il fine bouquet

**Gusto:** armonico e pieno, con tannini setosi e un finale elegante

