

Aitho Rosso 2022

DOC Etna
Nerello Mascalese



Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Nord-Est in contrada Martinella, nel comune di Linguaglossa, ci consente di produrre vini con un buon equilibrio fra struttura e freschezza, che manifestano una buona longevità. Importantissime anche l'esposizione e l'altitudine elevata che contribuiscono a una maturazione lenta e graduale delle uve, aumentando la complessità aromatica e la freschezza del vino.

Uve: Nerello Mascalese

Sistema di allevamento: contropalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: circa 2600 piante/ha

Resa per ettaro: 45 q.li/ha

Tipo di terreno: sabbie vulcaniche versante Nord-Est.

Altitudine: 500 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 serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a circa 25°C.

Affinamento: il vino rimane 24 mesi per il 70% in botte di legno grande e per il 30% in tonneau di più passaggi, successivamente ulteriori quattro mesi in serbatoi di acciaio inox e circa sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16-18°C

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

Abbinamenti: antipasti e risotti a base di funghi, primi piatti di verdure o carne, formaggi poco stagionati

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 - Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: info@fondoantico.it sito web: www.fondoantico.it