FONDO ANTICO

Aitho Rosso 2025

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: controspalliera 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: prevalentemente in vasche di acciaio inox, con successivo passaggio in tonneaux per circa sei mesi. Il vino completa l'affinamento con ulteriori sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Gradazione Alcolica: 13 % 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