

RESECA®

DOC Etna Rosso.

DATI TECNICI



Qualifica:

DOC Etna Rosso.

Zona di produzione:

Etna versante Nord, nel comune di Randazzo.

Vigna:

Vigna Poggio si estende per un ettaro e mezzo in frazione Monte la Guardia, comune di Randazzo nel versante Nord dell'Etna.

Le viti centenarie, allevate ad alberello con tutore in castagno e una densità d'impianto di 10.000 viti per ettaro, sono coltivate su delle terrazze in pietra lavica e contornate da un suggestivo bosco di castagni.

Conduzione vigneto:

tradizionale etneo, biologico, non irrigato

Altitudine:

800 mt. slm.

Clima:

fresco e ventilato

Terreno:

vulcanico.

Vitigni:

Nerello Mascalese 100%

Densità di impianto:

10.000 viti/ha

Resa per Ha:

60 q.li di uva.

Vinificazione:

le uve, vendemmiate tra la prima e la seconda settimana di ottobre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

Maturazione: dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole tonneaux di rovere francese da 500 litri dove rimane per almeno due anni

Affinamento:

in bottiglia per almeno due anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino scarico

Odore: speziato, floreale, balsamico.

Sapore: asciutto, minerale, importante trama tannica.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con le carni rosse, legumi e formaggi poco stagionati.

Modo di conservazione: bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

Durata: si giova di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo