

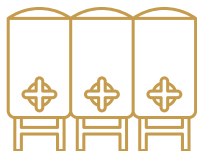
PWS
Premium Wine
Selection

Roccia Nera Etna Rosso

-Montedolce-



Italia
Sicilia, Etna
Catania



VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve selezionate (solo i primi grappoli di ogni tralcio) rigorosamente a mano.

Fermentazione alcolica in mastelloni per 10-12 giorni; segue la fermentazione malolattica in botti di legno.



AFFINAMENTO

Affinamento di 18 mesi in tonneau e barriques di rovere francese (di secondo e terzo passaggio), con vari travasi e colature periodiche.

Successivamente, un mese in acciaio per assemblamento prima dell'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Riposerà ulteriori 4-5 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.



Color rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si percepiscono piacevoli fragranze di ciliegia, lampone, frutti di bosco, spezie e vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

Etna D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

85% Nerello Mascalese
15% Nerello Cappuccio

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato si presenta caldo, morbido con tannini vellutati.