

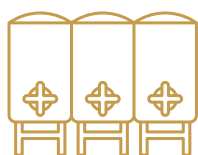


Punta Drago Etna Rosso

-Tenuta Ferrata-



Italia
Sicilia
Etna



VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, 10-12 giorni di macerazione in fermentazione e pressatura soffice.



AFFINAMENTO

Affinamento 1 anno in botte di legno e vasche di acciaio, successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.



Rosso rubino brillante.



CLASSIFICAZIONE

Etna D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Nerello Mascalese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Alberello o spalliera

VENDEMMIA

Raccolta manuale, seconda o terza decade di Ottobre

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Elegante bouquet di frutti rossi, note speziate e di sottobosco.



Di grande struttura, tannini setosi, morbido ed elegante. Persistente con un divertente equilibrio tra componenti di durezza e morbidezza.