

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal colore rosso brillante, con profumi di frutti rossi. Il suo è un sapore elegante e persistente con sentori speziati e note di cuoio. Si abbina bene a piatti saporiti, sughi importanti e grigliate.

Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERELLO MASCALESE (90%)

NERELLO CAPPuccio (10%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce.

Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 10 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

PROVENIENZA

Randazzo (CT)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	SICILIAETR
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020010

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg

Cartoni per strato: 21 | File: 4

Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504

Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg

