

# ETNA ROSATO

## Denominazione di Origine Controllata CONTRADA VOLPARE 2021

**Denominazione:** Etna D.O.C. Rosato

**Uvaggio:** Nerello Mascalese

**Area di produzione:** Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo

**Altitudine:** Circa 700m s.l.m.

**Terreno:** Vulcanico sabbioso, ricco di minerali

**Condizione agronomica:** Biologica

**Densità d'impianto:** 6000 ceppi per ettaro

**Tipologia d'impianto e età delle viti:** Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica di 10 anni di età

**Data raccolta:** 6 Ottobre 2021

**Vinificazione e maturazione:** raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 2 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato ed affinato per 4 mesi in piccoli contenitori di rovere francese dove sosta sulle fecce fini.

**Affinamento:** In bottiglia per almeno 4 mesi

**Produzione:** 1.600 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** Color salmone, bouquet di lampone, fragoline di bosco e ribes, profumi agrumati di mandarino e macchia mediterranea. al palato suadente, fresco, sapido con una chiusura sui frutti rossi piccoli e una nota marina.

**Gradazione alcolica:** 13% VOL

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°C

**Abbinamenti gastronomici:** Aperitivo e tutto pasto, Sushi, tonno e salmone anche arrosto, agnello, formaggi freschi e di media stagionatura.



# MAUGERI