




PATRÌ

ETNA ROSSO / DOC

Vino figlio di un territorio mitico e ricco di storia. I vigneti intrisi di cenere ed i terreni vulcanici forgiati dal fuoco del Gigante ci donano grandi uve dal carattere originale che rendono questo territorio unico nel mondo. La bassa resa delle vigne e le antiche varietà di Nerello ci permettono di ottenere un vino di grande carattere e eleganza.



ETNA ROSSO / DOC

TERRITORIO / Sicilia orientale, versante sud-est dell'Etna.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / 80% Nerello Mascalese - 20% Nerello Cappuccio (Mantellato).

TERRENO / Vulcanico composto da sabbie generate dal disfacimento delle masse laviche.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 650-700 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud-Est.

ALLEVAMENTO / Vecchi vigneti allevati a spalliera di circa 25 anni.

RESA / 70 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino è ottenuto dall'assemblaggio delle due antiche varietà di Nerello (90% Nerello Mascalese - 10% Nerello Cappuccio (Mantellato)). Le uve vengono raccolte a mano e riposte in cassette per evitare lo schiacciamento delle bacche. Al momento della ricezione in cantina si procede con la diraspatura dei grappoli a cui segue una delicata pigiatura. La fermentazione alcolica viene condotta in acciaio alla temperatura di 24-28°C. con una lunga permanenza del vino a contatto con le bucce. Successivamente il vino matura in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 14 mesi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia che prelude alla commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino scarico, tipico delle varietà con cui è prodotto. Il bouquet è particolarmente ricco ed elegante con note di frutta rossa che ricordano le fragoline di bosco ed i lamponi, contornate da sentori floreali di viola che vengono arricchite da sottili e piacevoli profumi speziati e tostati che ricordano il mallo di noce, la cannella, la noce moscata, le foglie di tabacco e le fave di cacao. Il quadro olfattivo particolarmente ampio e variegato conferisce grandissima opulenza all'assaggio che ci rivela un vino caldo e strutturato, molto elegante, con tannini maturi ed una tipica mineralità. Il finale rivela un grande equilibrio ed una persistenza che lentamente si dissolve lasciando un piacevolissimo ritorno aromatico che ci riporta alle note percepite al naso.

ABBINAMENTI

L'abbinamento consigliato è con importanti piatti a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13,5%Vol.



Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) - Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ