



SCHEDA TECNICA ETNA ROSSO PIGNATUNI 2018



Nome del vino: ETNA ROSSO PIGNATUNI

Denominazione: ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione: comune di Randazzo (CT) – contrada Pignatuni

Uvaggio: 95% Nerello mascalese – 5% altre uve bianche e nere autoctone

Età dei vigneti: 50-100 anni

Tipo di terreno: vulcanico

Esposizione: nord

Altitudine: 670 m

Resa in uva per ettaro: 30 q.li

Vinificazione e affinamento: vinificazione in rosso tradizionale gestita con follature manuali; durata della macerazione 10-15 giorni; affinamento in barriques di rovere francese, 25% legno nuovo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Famiglia Statella soc. sempl. agr.

via Gullotto Mariano, 34 – 95012 – Castiglione di Sicilia (CT) – fraz. Passopisciaro

P.I. 05382080876 – info@famigliastatella.com



Dati organolettici: colore rosso rubino vivo, al naso si presenta abbastanza ricco e complesso con note speziate e balsamiche; al gusto si presenta potente ma equilibrato con un tannino elegante ed un finale di grande persistenza

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C

Abbinamenti: secondi di carne rossa e selvaggina, formaggi di lunga stagionatura.