



SCHEMA TECNICA ETNA ROSSO PETTINOCIARELLE 2018



Nome del vino: ETNA ROSSO PETTINOCIARELLE

Denominazione: ETNA ROSSO DOC

Zona di produzione: comune di Castiglione di Sicilia (CT) – frazione Solicchiata – contrada Pettinociarelle

Uvaggio: 90% Nerello mascalese – 10% Nerello cappuccio

Età dei vigneti: 16 anni

Tipo di terreno: vulcanico

Esposizione: nord

Altitudine: 765 m

Resa in uva per ettaro: 60 q.li

Vinificazione e affinamento: vinificazione in rosso tradizionale gestita con follature; durata della macerazione 10-15 giorni; affinamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio. 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 intenso in gioventù, al naso si presenta abbastanza complesso con note di frutti rossi e macchia mediterranea; al gusto si presenta equilibrato con un tannino fitto e vellutato ed un finale piacevolmente persistente.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C

Abbinamenti: primi di verdure o di carne, secondi di carne bianca o carne rossa alla griglia, formaggi di media stagionatura.