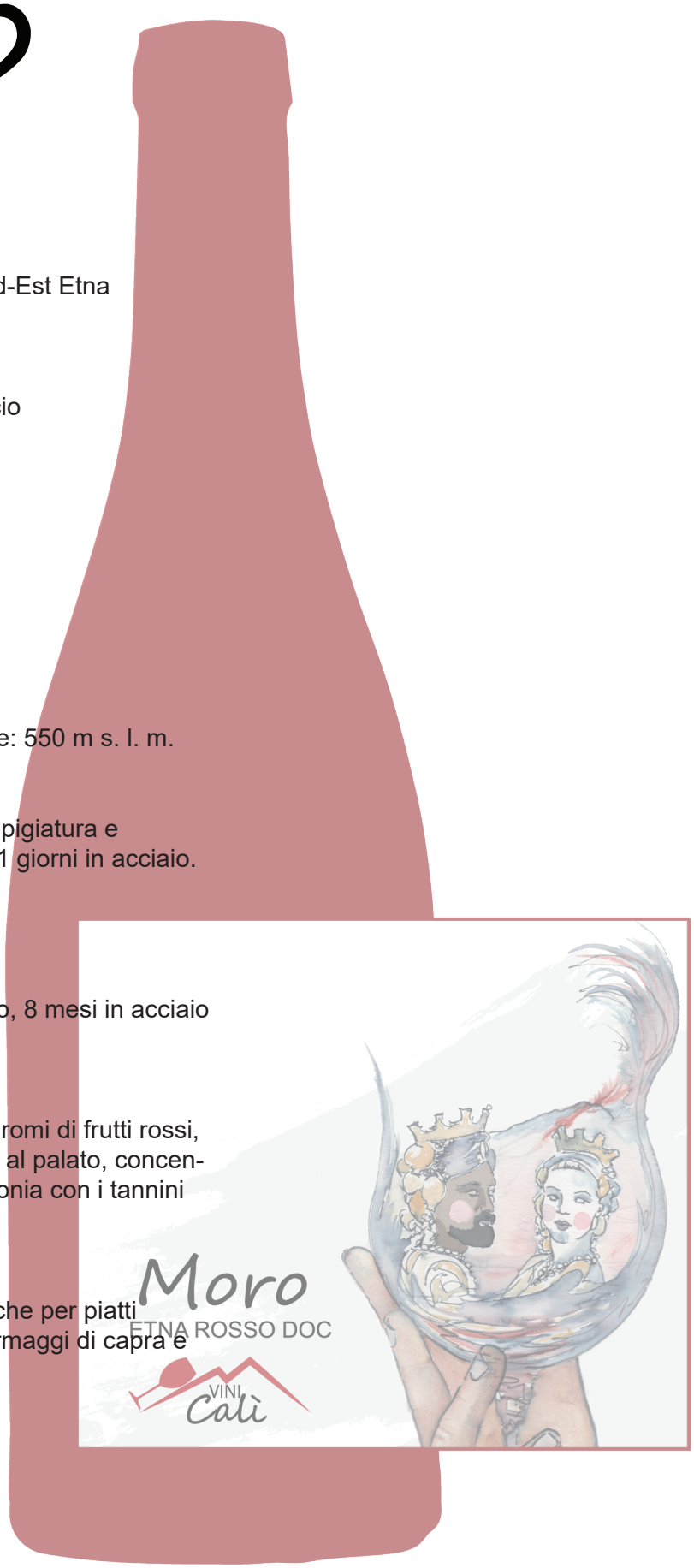
Moro

ETNA ROSSO



AREA DI PRODUZIONE
Contrada Lavina, Linguaglossa, Versante Nord-Est Etna

UVAGGIO
90% Nerello mascalese, 10% Nerello cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 % Vol

DENOMINAZIONE
Etna DOC Rosso

VIGNETI
Cordone speronato e alberello etneo. Altitudine: 550 m s. l. m.

VINIFICAZIONE
Raccolte a mano a metà ottobre. Diraspatura, pigiatura e fermentazione a temperatura controllata per 21 giorni in acciaio.

INVECCHIAMENTO
12 mesi in legno di rovere di diverso passaggio, 8 mesi in acciaio e almeno 2 in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE
Un vino espressivo e complesso, con intensi aromi di frutti rossi, cacao, caffè e una lieve affumicatura. Morbido al palato, concentrato, caratterizzato da un finale sapido in armonia con i tannini setosi.

ABBINAMENTI
Un vino elegante, da meditazione, perfetto anche per piatti tradizionali siciliani: maiale, agnello, pesce, formaggi di capra e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14°C

VINI Calì vinicali.com vini.cali