

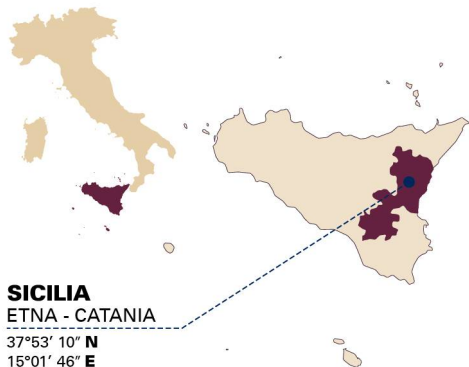


COTTANERA

ETNA ROSATO

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) / SICILIA

Viviamo e coltiviamo con passione e rispetto la terra vulcanica, difficile e al tempo stesso generosa. Per noi lavorano interi nuclei familiari, in particolare le donne che, secondo la tradizione dell'Etna, possiedono la giusta delicatezza nella cura delle vigne e nella scelta dei grappoli. Il sapere viene tramandato di generazione in generazione. Nei vigneti quasi tutti gli interventi, compresa la vendemmia, sono fatti a mano. Per noi fare vino vuol dire rispetto per il territorio, cercando di sfruttarne al massimo le potenzialità senza però stravolgerlo mai. Vogliamo realizzare sull'Etna un presidio di viticoltura innovativa che miri alla qualità e riesca a tradurre in vino la voce del territorio, valorizzando le differenze che ogni singola contrada dà alle uve.



SICILIA
ETNA - CATANIA

37°53' 10" N
15°01' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE TERRITORIO
110 Ha – 60 Ha Vitati



ENOLOGO
LORENZO LANDI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
NERELLO MASCALESE –
CARRICANTE



TIPOLOGIA

Vino rosato – Etna DOC Rosato



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Cottanera e Contrada Diciassettesalme.



VITIGNO

100% Neverello Mascalese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico- argilloso



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione in pressa a temperatura controllata inferiore a 4°C per 4/5 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 17°C per circa 20 giorni. Affinamento In tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni.



COLORE

Buccia di cipolla.



PROFUMO

Al naso si distingue per le sue note floreali di iris, glicini e rose, accompagnate dalla freschezza delle erbe aromatiche.



SAPORE

Un vino ricco, profondo, di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.



ABBINAMENTI

Fritti in tempura, risotti, formaggi semi stagionati.

