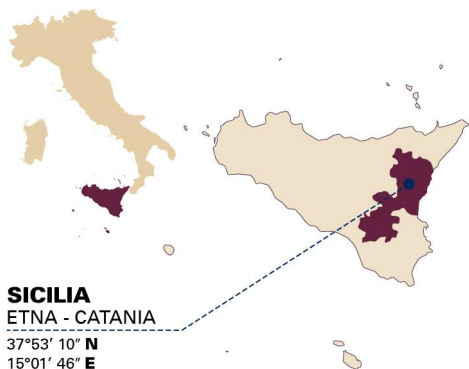




COTTANERA

ETNA ROSSO

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.



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 rosso – Etna DOC Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione di Sicilia. Contrada Cottanera, Contrada Diciassettesalme , Contrada Feudo di Mezzo, Zottorinoto.



VITIGNO

100% Nerello Mascalese.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico-alluvionale – argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

25-30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni; macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27 – 28C°. Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi. Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rubino brillante.



PROFUMO

Al naso emergono note floreali e di piccoli frutti rossi, con ricordi di macchia mediterranea che si mescolano a una interessante mineralità.



SAPORE

Al palato è equilibrato ed elegante, con un sorso lungo e ricco di sfumature.

