

Cottanera

CONTRADA DICIASSETTESALME OLTRE LA FERROVIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Diciassettesalme, a 700 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllate di 28°C per circa 25–30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26–28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Invecchiamento 16 mesi in botte di rovere francese grande.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso presenta frutti rossi di bosco come lampone, fragoline e more e vira verso note di erbe come malva, timo e ginepro accompagnato da sensazioni minerali.

Sapore Al palato è molto ampio, i tannini sono perfettamente bilanciati e il finale è lungo e delicatamente balsamico.

Abbinamenti Piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

