



Convivio - Etna Rosso DOC

VITIGNI:

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%.

VIGNA: Moganazzi, versante nord dell'Etna.

TIPO DI COLTIVAZIONE:

Alberello etneo, 7000 viti per ettaro.

ETÀ DEL VIGNETO: 15 anni.

ALTITUDINE: 700m s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali a reazione subacida.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano e riposte in cassette per il trasporto in cantina vengono immediatamente diraspate e pigiate. la macerazione ha la durata di circa una settimana in apposite vasche di acciaio.

Invecchiamento: circa 9 mesi in acciaio.

Affinamento: **almeno 3 mesi in bottiglia.**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con tenui riflessi violacei.

Odore: di piccoli frutti, floreale.

Aromi: fruttato, armonico, gradevolmente tannico, con buona persistenza acida.

GRADAZIONE: 13% vol.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamento: Primi della cucina italiana; carni e arrostiti; formaggi e salumi