



# SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~



## ALTA QUOTA ETNA ROSSO

**Qualifica:** Etna Rosso.

**Riconoscimento:** Denominazione di Origine Controllata.

**Zona di Produzione:** Versante Nord dell'Etna, in territorio di Randazzo (Catania).

**Clima:** Montano, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

**Terreno:** Vulcanico sabbioso.

**Altitudine:** 900 m s.l.m.

**Vitigni:** Nerello Mascalese 100%.

**Resa di produzione:** 20 q.li/Ha.

**Età media delle viti:** 90 anni, vigneto coltivato ad alberello con piede franco.

**Tecnica di vinificazione:** Lunga macerazione e fermentazione termoregolata con lieviti autoctoni.

**Invecchiamento:** In barrique di rovere per 10-12 mesi.

**Affinamento:** In bottiglia per 24 mesi.

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Odore:** Complesso, intenso, note balsamiche e speziate.

**Sapore:** Secco, robusto, elegante ed armonico con una spiccata acidità che gli conferisce notevole freschezza.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C.

