



# SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~



## Orphéus ETNA ROSSO



**Qualifica:** Etna Rosso. Vino Bio.

**Riconoscimento:** Denominazione di Origine Controllata.

**Zona di Produzione:** Contrada Valle Galfina, versante Nord-Est dell'Etna, in territorio di Linguaglossa (Catania).

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

**Terreno:** Vulcanico sciolto, ricchissimo di minerali.

**Altitudine:** 650 m s.l.m.

**Vitigni:** Nerello Mascalese 80% - Nerello Mantellato 20%.

**Resa di produzione:** 35 q.li/Ha.

**Età media delle viti:** 50 anni.

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

**Invecchiamento:** In botti di rovere da 50 hl per 12 mesi.

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

**Colore:** Rosso rubino brillante.

**Odore:** Complesso, un bellissimo intreccio tra profumi fruttati e speziati con note di ciliegie sotto spirito.

**Sapore:** Al palato si presenta grasso, equilibrato e notevolmente lungo, caratterizzato da un buon tannino e sostenuto da un'ottima struttura.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

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

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

**Conservazione:** Botiglia coricata in ambiente a temperatura costante 16-18 °C (vino destinato all'invecchiamento che si giova di una lunga permanenza in bottiglia).