



SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~

1815
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 90% - Nerello Mantellato 10%.

Resa di produzione: 35 q.li/Ha.

Età media delle viti: 65 anni.

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

Invecchiamento: In barrique di rovere 10-12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per 24 mesi.

Colore: Rosso rubino brillante.

Odore: Complesso, intenso, note di frutta e spezie.

Sapore: Secco, caldo robusto, morbido.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

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

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Note: Questo vino è ottenuto da una attenta selezione di uve proveniente dal vecchio vigneto che circonda la cantina fondata nel 1815, la cui pietra commemorativa, scolpita nella roccia vulcanica, ricorda la prima vendemmia