

## ETNA ROSSO DOP ELISABETTA ABRAMI

Etna Rosso DOC, ottenuto da uve Nerello Mascalese e Cappuccio raccolte a mano e in conversione al biologico. L'Etna Rosso è un vino minerale e fresco, ideale per primi e secondi piatti a base di carne elaborati. Colore rosso rubino e al naso note di frutti di bosco e spezie.



UVE	<i>Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%</i>
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	<i>500 m.s.l.m. Sul versante est dell'Etna</i>
IMPIANTO	<i>Cordone speronato</i>
RESA	<i>50q/Ha</i>
RACCOLTA	<i>Manuale</i>
VENDEMMIA	<i>Ottobre</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificato in acciaio con controllo della temperatura e con una macerazione di circa 12-15 giorni.</i>
MATURAZIONE	<i>Per 24 mesi in botti di rovere francese da 30 ettolitri a contatto con le fecce fini e successivamente per 1 anno in bottiglia.</i>

