



"Nero di Sei"
Etna Rosso DOC

Rosso rubino, intenso e vivido. Grande frutto "crocante" al naso, con nota minerale e vulcanica, bello il finale leggermente amarognolo, morbido, vellutato, tannino elegante e teso. Equilibrio e persistenza.

Fermentazione in tini tronco-conici in rovere francese. Fino a 14 giorni di macerazione sulle bucce. Malolattica svolta. 24 mesi in botte di rovere francese (3000, 5000 litri) e poi 12 mesi in bottiglia.

Indicazioni:

Curiosità, l'etichetta è in parte ricoperta dalle polveri delle sabbie Nere dell'Etna.

Abbinamenti:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Nerello Mascalese 80%; Nerello Cappuccio 20%
Nazione:	Italia
Regione:	Sicilia
Denominazione:	Etna Rosso DOC
Formato:	75 cl.
Temperatura di servizio:	18° C nel calice.