

GENERAZIONE ALESSANDRO

VIGNAZZA

ETNA ROSATO DOC

Dalla porzione più ombreggiata del vigneto di Nerello Mascalese di Contrada Palmellata, nasce Vignazza. Eleganza e mineralità svelano l'anima vulcanica di questo rosato, dal carattere fortemente mediterraneo e dal sorprendente potenziale evolutivo.

SCHEMA TECNICA

Tipologia: Etna Rosato Doc

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Tipologia del terreno: sabbie vulcaniche con buona presenza di pomice rossa

Altitudine: 640 metri sul livello del mare

Anno di impianto: 2016

Zona di produzione: versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Palmellata

Sistema di allevamento: controspalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.600

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino; diraspate e pigiate sofficemente

Macerazione: a freddo, in pressa, per circa 2 ore

Fermentazione alcolica: circa 20 giorni a 15°C in vasche d'acciaio

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce fini a 10-12°C, il 20% della massa in tonneau di rovere francese da 600lt

Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa buccia di cipolla, con riflessi ramati

Olfatto: eleganti aromi di piccoli frutti rossi e lampone si alternano a sensazioni agrumate che ricordano l'arancia tarocco, per poi virare su profumi tipici della macchia mediterranea, di mirto e ginepro, accompagnati sul finale da leggeri sentori tostati che rimandano alle nocciole

Palato: l'ingresso fresco e succoso lascia subito spazio ad un sorso lungo e scorrevole, piacevolmente morbido, che avvolge il palato chiudendo con un finale minerale e asciutto, dalle delicate note tostate

