

NARDALICI ETNA ROSSO

D.O.C.





PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Etna D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata.

TIPO DI VINO - Rosso.

COMUNE DI PRODUZIONE - Viagrande
Aci Sant'Antonio (CT).

VITIGNO - 85% Nerello Mascalese, 15%
Nerello Cappuccio.

ANNO D'IMPIANTO - 1930.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Alberello.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - 10000 ceppi
per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA - Prima decade
di ottobre.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazio-
ne delle bucce per 15 giorni.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio
inox da 150 hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
20°/25°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamen-
to in Tonneau, segue in bottiglia.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Prima
decade di febbraio.

DURATA DELLA MACERAZIONE - 15
giorni sulle bucce.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,00% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 15 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 700 metri sul livello del
mare.

MICROCLIMA - Inverni piovosi con
temperature moderate, con estate calde
e secche.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - Medio
impasto, tendente al calcareo.

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE - Rosso rubino più o meno
intenso.

PROFUMO - Delicato, persistente, intenso
con sentori di frutti di bosco appena
raccolti.

SAPORE - Caratteristico del vitigno, con
note di bacca rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°/20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Indicato per piatti a base di carne alla
griglia, arrosto, selvaggina e formaggi a
media stagionatura.

TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Etna D.O.C.
(Denomination of Controlled Origin).

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Viagrande Aci Sant'An-
tonio (CT).

VARIETAL - 85% Nerello Mascalese 15%
Nerello Cappuccio.

VINEYARD YEAR - 1930.

YIELD PER HECTARE - 30 quintals.

CULTIVATION SYSTEM - Alberate.

PLANTING DENSITY - 10000 plants per
hectare.

HARVEST PERIOD - Mid of October.

VINIFICATION - In red with maceration
on skins.

FERMENTATION TANKS - Stainless-steel,
150 hl. capacity.

FERMENTATION TEMPERATURE
20°/25°C.

AGEING - Refining in stainless steel,
followed in bottle.

BOTTLING PERIOD - Early March.

MACERATION PERIOD - 15 days on skins.

ALCOHOL TENT - 13,00% vol.

AGEING CAPACITY - 15 years.

TERROIR

ALTITUDE - 700 meters above sea level.

MICROCLIMATE - Hilly, characterized by
strong contrasts between day and night.

SOIL - Volcanic loose, rich in minerals.

ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Ruby red.

BOUQUET - Characteristic of the variety,
with notes of red berries.

TASTE - note of cinnamon and pepper.

SERVING TEMPERATURE - 16/22°C.

FOOD TO PAIR WITH - Ideal accompani-
ment to grilled meat, roasts, game and
matured cheeses.