

GENERAZIONE ALESSANDRO

CROCEFERRO ETNA ROSSO DOC

Dai nostri vigneti di Nerello Mascalese, che crescono sul versante nord-est del vulcano, nasce Croceferrò.

Espressione della tipicità del vulcano di grande freschezza e bevibilità.

SCHEMA TECNICA

Tipologia: Etna Rosso Doc

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Zona di produzione: versante nord-est, nei comuni di Castiglione di Sicilia e Linguaglossa

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette

nelle prime ore del mattino; diraspate, e pigiate sofficemente

Fermentazione alcolica: circa 12 giorni in tini tronco-conici di acciaio con rotture del cappello giornaliere effettuate tramite follatura

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese, il 30% della massa affina in vasche di acciaio

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro e luminoso

Olfatto: eleganti note floreali di geranio e rosa canina si intrecciano a delicati sentori di fragolina e melograno, con una sfumatura finale che richiama piacevoli note salmastre

Palato: il sorso ben equilibrato alterna sensazioni vibranti a percezioni più morbide, donando al palato un senso di eterea leggerezza ravvivata da un finale che riporta a succose note di melograno

