



Sciroccu s.r.l. agricola  
via trapani, 14.  
95030 Ragalna (CT)  
P.IVA: 0557 2660 875 C.U: KRRH6B9  
info@travaglianti.com

# TRAVAGLIANTI ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Codice:**

EROT018

**Denominazione:**

Etna Rosso Doc.

**Varietà di uve:**

Nerello Mascalese

**Zona di produzione:**

S.M. Di Licodia.

**Resa per ettaro:**

CA. 50 QL/HA.

**Età dei vigneti:**

25 - 70 anni.

**Caratteristiche del terreno:**

Vulcanico, appartenente all'ellittico.

**Esposizione:**

Versante sud dell'Etna da 800 a 900 m.s.l.m.

**Allevamento:**

"cordone speronato" ed "alberello".

**Vendemmia:**

Prima metà di Ottobre

**Vinificazione:**

Diraspatura diretta delle uve selezionate, fermentazione alcolica e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata per 15-20 giorni in serbatoio di acciaio inox con rimontaggi quotidiani. Travaso e svinatura precedono l'avvio della fermentazione malolattica.

**Affinamento:**

6-8 mesi di affinamento in tonneau e barrique, non meno di 3° e 4° passaggio, di rovere francese ,10-12 mesi in acciaio e 10 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:**

Sotto azoto.

**Aspetto:**

Rosso rubino con riflessi tendenti all'amaranto.

**Sensazioni Olfattive e Gustative:**

Al naso sentori di frutta rossa matura e spezie, medio-tannico dal gusto minerale e di frutti rossi accompagnati da una piacevole acidità e persistenza

**Temperatura di servizio consigliata:**

16- 18° C

**Grado alcolico:**

13,5%

**Produzione 2018:**

2000 Bottiglie ( 75 cl.)

**Tipo di imballo/confezione:**

Bottiglia.

**Capacità-Formato:**

cl. 75 al pezzo.



TRAVAGLIANTI.COM