

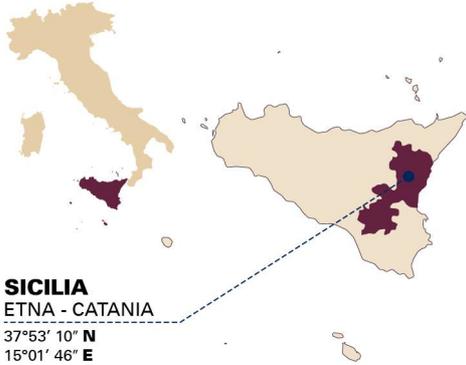


COTTANERA

# BARBAZZALE ROSSO

## CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) / SICILIA

Viviamo e coltiviamo con passione e rispetto la terra vulcanica, difficile e al tempo stesso generosa. Per noi lavorano interi nuclei familiari, in particolare le donne che, secondo la tradizione dell'Etna, possiedono la giusta delicatezza nella cura delle vigne e nella scelta dei grappoli. Il sapere viene tramandato di generazione in generazione. Nei vigneti quasi tutti gli interventi, compresa la vendemmia, sono fatti a mano. Per noi fare vino vuol dire rispetto per il territorio, cercando di sfruttarne al massimo le potenzialità senza però stravolgerlo mai. Vogliamo realizzare sull'Etna un presidio di viticoltura innovativa che miri alla qualità e riesca a tradurre in vino la voce del territorio, valorizzando le differenze che ogni singola contrada dà alle uve.



**SICILIA**  
ETNA - CATANIA  
37°53' 10" N  
15°01' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE  
1999



ESTENSIONE TERRITORIO  
110 Ha – 60 Ha Vitati



ENOLOGO  
LORENZO LANDI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
300.000



VITIGNI  
NERELLO MASCALESE –  
CARRICANTE



### TIPOLOGIA

Vino rosso – Etna DOC Rosso



### ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Cottanera.



### VITIGNO

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Capuccio



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico- alluvionale e lavico- argilloso.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

18 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28 ° con frequenti rimontaggi e follature. Affinamento in acciaio per circa 5 mesi.



### COLORE

Rosso rubino brillante.



### PROFUMO

Al naso regala profumi aromatici di lamponi, more e fiori di campo che si intrecciano a sfumature minerali.



### SAPORE

Al palato è di piacevole freschezza bilanciata da un buon tannino aromatico.



### ABBINAMENTI

Piatti della cucina etnica, pizza, formaggi semi stagionati.

