

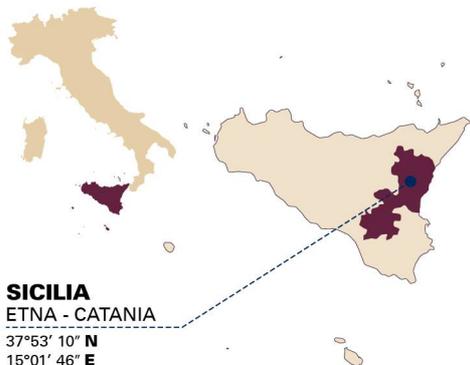


COTTANERA

ETNA ROSSO CONTRADA FEUDO DI MEZZO

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 Diciassettesalme.



VITIGNO

100% Nerello Mascalese.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 - 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllate di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere. Affinamento 14-16 mesi in botti di rovere francese. Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino granato chiaro.



PROFUMO

Al naso spiccano i sentori floreali con note che possono variare anche sui frutti rossi.



SAPORE

Al palato presenta una grande struttura con tannini fitti e austeri ma non duri. La lunghezza sul finale conferma che ci troviamo di fronte a un vino di grande longevità.



ABBINAMENTI

Primi a base di funghi, sughi di carne, formaggi stagionati.

