

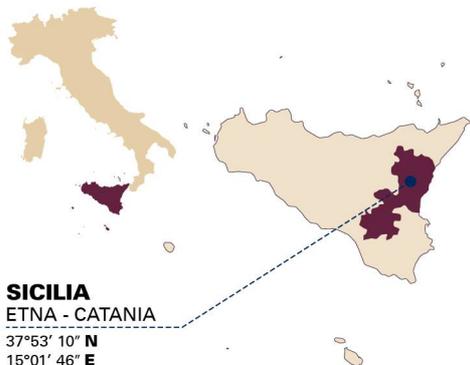


COTTANERA

# ETNA ROSSO CONTRADA ZOTTORINOTO

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 Riserva



## ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Calderara e Diciassettesalme.



## VITIGNO

100% Nerello Mascalese.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato e alberello



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

70 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28° per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese. Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.



## COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.



## PROFUMO

Al naso si colgono sentori floreali di glicine e ginestra con un eccellente fragranza vegetale su un fondo iodato.



## SAPORE

Al palato è fresco e lascia una piacevole sensazione di sapidità.



## ABBINAMENTI

Fritto misto di pesce, crudité di pesce, panini, sushi e sashimi.

