

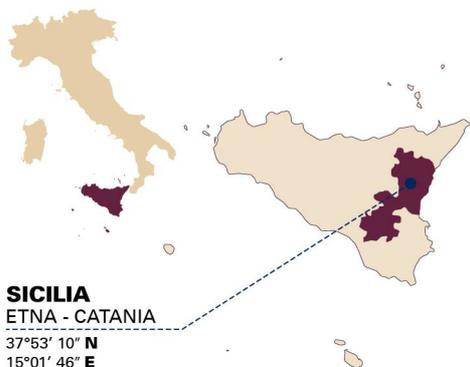


COTTANERA

SOLE DI SESTA

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 – DOC Sicilia



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Cottanera e Contrada Feudo di Mezzo.



VITIGNO

100% Syrah.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

22 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20 – 25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri. Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese a medio alta tostatura (45% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento.



COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuances mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero.



SAPORE

Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona acidità.



ABBINAMENTI

Primi piatti a base di sughi di carne, cacciagione, formaggi stagionati.

