



Etna Fedegraziani 2019

CHF 28.00 | 10 cl = CHF 3.73

Fine bouquet di frutti rossi, bacche, mandarino, vaniglia e cioccolato bianco. Convince per la leggera aromaticità, i tannini ben presenti e per il finale.

Produttore	Federico Graziani
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2024 - 2027
Vitigni	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317466
Adatto a	Lasagne, Tagli di carne pregiati, Piatti vegetariani, Piatti picanti
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono lasciate fermentare spontaneamente in acciaio, per non alterare il profilo aromatico del vino. Dopo circa dodici mesi di maturazione in acciaio e barrique di terzo passaggio si passa alla fase di affinamento in bottiglia, che dura dai tre ai sei mesi.

Terroir





Situate a un'altitudine compresa tra i 650 e gli 800 metri sul livello del mare, le vigne dedicate alla produzione di Etna Rosso si trovano nelle zone di Passopisciaro, Solicchiata e Montelaguardia.

Quest'ultimo appezzamento segue il modello della vigna-giardino, già sperimentato con successo per Profumo di Vulcano: 3 ettari delimitati da un lungo muro di cinta, all'interno del quale convivono viti, ulivi pluricentenari e numerosi alberi da frutto.

Da questi vigneti ricavo uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, da piante con un'età media di 15/20 anni, coltivate in modo tradizionale nel pieno rispetto della terra e della biodiversità locale.

