

# 'LENZA DI MONTI' ETNA ROSSO 720 M

ROSSO • DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



L'Etna Rosso "Lenza di Monti" è un vino di grande personalità e complessità, dal profumo ricco di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie; in bocca è robusto, armonico e persistente. Blend di uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti posti ad un'altitudine media di 720 m s.l.m., unisce all'eleganza, tipica dei vini d'alta quota, la spiccata mineralità derivante dalla sua origine vulcanica.

---

Vitigni                    Nerello Mascalese 85% - Nerello Cappuccio 15%  
Grado alc.            13% vol.

---

Vigneti: Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, situati Sul versante sudorientale dell'Etna, ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato.

Raccolta: a mano in cassette, tra la seconda e la terza settimana di ottobre.

---

Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione).

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox per circa 10-15 giorni alla temperatura controllata di 22-24°C.

Affinamento: prevalentemente in acciaio, il vino matura 3-4 mesi in tonneaux e altri 5-6 mesi in bottiglia.

---

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: naso complesso ed intenso con sentori floreali e note di frutta rossa.

Gusto: vivace e morbido in bocca, mostra grande mineralità e un intenso finale fruttato.

Abbinamenti: ottimo con salumi e formaggi semi-stagionati, primi piatti saporiti, carni arrosto e alla griglia.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_