



**FEMINA**  
*Etna ROSSO Bio*

**Vini che danzano sulla lingua  
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,  
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi  
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





# Etna ROSSO bio

FEMINA



## DOC ETNA

**Vitigni:** Nerello mascalese

**Zona di produzione:** Etna, versante Nord  
contrada Pontale Palino

**Altitudine:** 550 mt slm

**Terreno:** vulcanico, ricco di potassio e ferro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media dei vigneti:** 10 anni

**Vendemmia:** ottobre/novembre

**Vinificazione:** macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in tini di acciaio orizzontali roteanti per circa 12 giorni a temperature di 22/24 °C

**Maturazione ed Affinamento:** botte grande di rovere di Slavonia per almeno 6 mesi, bottiglia per almeno 4 mesi

**Caratteristiche sensoriali:**

**Visive:** rosso rubino, trasparente e brillante

**Olfattive:** naso elegante e tipico del territorio caratterizzato da note minerali, spezie dolci, note agrumate e di frutti di bosco

**Gusto olfattive:** vino fine ed equilibrato, sorso di grande freschezza ben bilanciata da un tannino fine e vellutato. Finale sapido.

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Calice consigliato:** borgogna, ampio e panciuto

**Abbinamenti:** consigliamo linguine al ragù di carne, secondi di carne succulenti, formaggi di medio/alta stagionatura e tutte le specialità gastronomiche vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea