

LE VIGNE DI ELI

Calderara Sottana

Denominazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2003

Zona di produzione: Contrada Calderara, comune di Randazzo (Catania)

Varietà di uve: 100% Nerello mascalese

Superficie vigneto: 13,5 ha

Resa per ettaro: 5 tons/ha

Caratteristiche del terreno: vulcanico, estremamente pietroso, poco profondo, molto ricco di scheletro

Esposizione: versante nord dell'Etna a 600-650 metri s.l.m.

Età media delle viti: dai 50 ai 100 anni

Allevamento: alberello tradizionale etneo convertito a spalliera

Periodo di vendemmia: prima/seconda decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30° C)

Affinamento: fermentazione malolattica spontanea e maturazione in barriques, tonneaux e botte grande (10-30 hl) di rovere francese (15% legno nuovo).
Imbottigliamento dopo 14 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento acciaio

Aspetto: rubino tenue con riflessi mogano

Profumo: intenso, con note di frutta matura e spezie

Sapore: strutturato e pieno, con tannini presenti ma morbidi

Abbinamenti: carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio consigliata: 18-20°

Grado alcolico: 14.5%

Produzione annuale: 400 bottiglie (0,75 l)

