

LE VIGNE DI ELI

Moganazzi-Voltasciara

Appellazione: Etna Rosso D.O.C.

Prima annata prodotta: 2008

Area di produzione: contrada Moganazzi, comune di Castiglione di Sicilia (Catania)

Varietale: 100% Nerello mascalese

Estensione della vigna: 2 ha

Resa per ettaro: 5 ton/ha

Caratteristiche del suolo: profondo, soffice con cenere vulcanica mista a piccole pietre nel primo metro quindi un profondo strato di rocce composte da pomice vulcanica e basalto

Esposizione: versante nord Etna, 700-750 metri s.l.m.

Età media delle viti: tra i 70 e gli 80 anni

Tipologia di coltivazione: alberello

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30° C). Imbottigliato dopo 14 mesi di permanenza in legno, principalmente barrique.

Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barrique di rovere francese

Colore: rubino intenso

Profumo: intenso, complesso, frutta matura a polpa scura, ricco

bouquet floreale;

Sapore: ampio, vellutato e cremoso, persistente, speziato

Abbinamenti: carni, formaggi stagionati

Temperatura di servizio suggerita: 17-18° C

Alcool %: 14.5 %

Produzione annuale: 600 bottles (0,75 l)

