AMMURA
ETNA-SICILIA

AMMURA ETNA ROSSO DOC 2023

ALCOL: 13,5 %

ZUCCHERI RESIDUI: 0,7 g/L

ACIDITÀ: 5,40 g/L

Ph: 3,22

ESTRATTO TOTALE: 29,4 g/L

UVE
Nerello Mascalese100%

ANNATA 2023
L'annata 2023, equilibrata e favorevole, ha esaltato il carattere del territorio etneo. Un inverno mite e una primavera piovosa hanno garantito una crescita armoniosa delle viti, mentre l'estate calda, mitigata dalle escursioni termiche, ha permesso una maturazione ideale delle uve. La vendemmia, svolta in condizioni ottimali con rese contenute, ha dato vita a vini di grande personalità, caratterizzati da freschezza, eleganza e complessità minerale.

VIGNETI
Zona Produzione: Comune di Linguaglossa (CT), contrade Alboretto - Chiuse del Signore, versante nord-est, altitudine vigneti 650 metri di quota slmm.
Vigneto: Nerello Mascalese, varietà autoctona coltivata a spalliera con una densità di 4.200 piante per ettaro, allevate a cordone speronato e con una resa produttiva che raramente supera i 60 QL per ettaro. Età media del vigneto 20 anni con due piccole particelle di vigna antica.

VENDEMMIA
Raccolta manuale dei grappoli in piccole ceste da 15 kg nella seconda / terza decade di ottobre. Le uve appena raccolte vengono portate nelle loro cassette nella cantina vicina per l'immediata lavorazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Diraspatura delle uve e macerazione in silos d'acciaio con fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e 22 gradi per 12-15 giorni. In fermentazione si effettuano bagnature giornaliere del cappello. A fine fermentazione alcolica si effettuano la svinatura del vino e la pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione malolattica svolta naturalmente.
Affinamento per 6 mesi in silos di acciaio e per 12 mesi in botti di rovere da 20 ettolitri.

NUMERO DI BOTTIGLIE
10.300

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso rubino brillante con riflessi granati. Al naso offre un bouquet complesso con profumi di frutti di bosco maturi, ciliegia e melograno, arricchiti da sfumature di pepe nero, tabacco dolce e una sottile nota affumicata di pietra lavica. In bocca si presenta elegante e armonico, con tannini setosi e un'acidità vivace che dona freschezza e persistenza.

ABBINAMENTO
Perfetto con carni bianche e rosse alla griglia, arrosti di maiale e agnello. Si abbina splendidamente anche a primi piatti strutturati, come pasta alla Norma o risotto ai funghi. Ottimo con formaggi stagionati e piatti della tradizione siciliana come caponata o salsiccia con finocchietto selvatico.