



LIUNI

ETNA ROSSO DOC 2022

Contrada Alboretto – Chiuse del Signore

ALCOL: 13,5 %

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/L

ACIDITÀ: 5,15 g/L

Ph: 3,55

ESTRATTO TOTALE
27,12 g/L

UVE

Nerello Mascalese 100%

ANNATA 2022

L'annata 2022, 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 650 metri s.l.m. Vigneto: Nerello Mascalese allevato a spalliera, cordone speronato, densità 4.200 piante/ha. La resa produttiva non supera i 60 q/ha. Età media delle viti: circa 20 anni, con due piccole parcelle di vigna più antica.

VENDEMMIA

Raccolta manuale dei grappoli in piccole ceste da 15 kg nella seconda/terza decade di ottobre. Le uve provengono dai terreni della Contrada Alboretto – Chiuse del Signore. Appena raccolte, vengono trasportate in cassette nella cantina vicina per un'immediata lavorazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione in silos d'acciaio con fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e 22 °C per 12–15 giorni. Durante la fermentazione si effettuano bagnature giornaliere del cappello. A fine fermentazione si procede con la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione malolattica svolta spontaneamente. Affinamento di 6 mesi in silos d'acciaio e 24 mesi in botti di rovere da 20 hl. Il vino riposa poi almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NUMERO DI BOTTIGLIE

2.500

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante con leggere sfumature granate. Il naso è fine, verticale e stratificato: si apre su note di ciliegia fresca, melograno e piccoli frutti rossi, seguite da sentori tipicamente etnei di cenere vulcanica, erbe mediterranee e leggere spezie scure. Il sorso è elegante, dinamico e armonico, sostenuto da tannini setosi e da un'acidità vibrante che dona slancio e lunga persistenza. Chiude con un finale nitido e pulito, con un ritorno di frutto rosso maturo.

ABBINAMENTO

Ottimo con carni bianche e rosse alla griglia, arrostiti di agnello e maiale, coniglio alla cacciatora e primi piatti strutturati. Perfetto anche con risotto ai funghi, caponata, salsiccia al finocchietto selvatico e formaggi stagionati di media intensità.