



TENUTE  
MANNINO

**TENUTE MANNINO**

**ETNA ROSSO D.O.C.**



**Scheda Tecnica**

www.tenutemannino.com

**Profumo:** Al naso elegante. Si percepiscono note agrumate e vanigliate. Inoltre si percepiscono piccoli frutti rossi maturi e pietra focaia.

**Sapore:** Piacevole ed equilibrato. Il sorso è pieno e persistente. Il tannino trova equilibrio con la nota acida.

**Annata:** 2022

**Classificazione:** Etna D.O.C. Rosso

**Zona di Produzione:** Castiglione di Sicilia (CT) – **CONTRADA BRAGASEGGI** Versante Nord dell'Etna

**Altitudine:** 600 m.s.l.m.

**Età delle Viti:** 60 – 120 anni

**Resa per Ettaro:** 60 - 65 q.li/Ha

**Suolo:** Fine Sabbia Vulcanica Ricca di Ferro, Silicio e Pomice. Eventuali eruzioni parossistiche possono arricchire i suoli di lapilli e sabbie laviche

**Metodo di Allevamento:** Spalliera a Cordone Speronato e Alberello Etneo

**Uvaggio:** 95% Nerello Mascalese  
5% Nerello Cappuccio

**Affinamento:** 12 mesi in botti grandi da 15Hl di rovere Francese

**Tappo:** Nomacorc – Select Green 300

**Gradazione:** 13,50% vol.

**Vendemmia:** Manuale durante la seconda metà di Ottobre

**Colore:** Rosso Rubino

**Abbinamenti Consigliati:** Carni rosse e selvaggine, Primi piatti importanti e Formaggi stagionati

**Temperatura di Servizio:** 16° - 18°

**Formati Disponibili:** 0,75 lt. – 1,50 lt.