



TENUTE
MANNINO

VASADONNA
ETNA D.O.C. ROSSO
Prefillossera



Scheda Tecnica

www.tenutemannino.com

Profumo: Al naso si presenta elegante. Frutti rossi maturi come ciliegia e ribes si intrecciano con sentori balsamici e di pietra focaia.

Sapore: Asciutto, pieno, giustamente tannico. Emergono al retrogusto sentori di frutta matura coerenti con l'analisi olfattiva. Ottima persistenza.

Annata: 2019

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: 100 – 120 anni

Resa per Ettaro: 55 - 60 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: Alberello Etneo

Uvaggio: 100% Nerello Mascalese

Affinamento: 24 mesi in Tonneaux di rovere Francese

Tappo: Sughero Naturale Monopezzo

Gradazione: 14,00% 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. – 1,50lt.