



Etna Rosato “Alnus” D.O.C.

| | |
|------------|---|
| Type | Droge rosé |
| Stijl | Full bodied, Natural, Organic |
| Wijnhuis | iCustodi |
| Regio | Sicilië |
| Subregio | Etna |
| Druif | Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese |
| Grondsoort | vulkanisch, Zanderig, zeer rijk aan mineralen |
| Jaartal | 2022 |
| Pairings | No tags found |
| Inhoud | 0.75L |
| Alcohol | 14% |



De Etna Rosato Alnus van I Custodi is gemaakt van een blend van 80% Nerello Mascalese en 20% Nerello Cappuccio. De wijngaarden bevinden zich in Contrada Muganazzi, op de noordelijke hellingen van de Etna, binnen de gemeente Castiglione di Sicilia. De druivenstokken worden op traditionele wijze getraind als alberello (struikvorm) met 7.000 planten per hectare. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 650 meter met een noordelijke ligging. De bodem is zandig en vulkanisch, zeer rijk aan mineralen en heeft een licht zure reactie. Het klimaat is typisch voor hooggelegen gebieden, met aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De druiven rijpen en worden begin oktober met de hand geoogst. Vervolgens worden ze geselecteerd en naar de wijnmakerij gebracht in ondiepe kratten, waar de hele trossen zacht worden geperst. We gebruiken de oude lokale techniek genaamd "pista e mutta" en scheiden het sap van de schillen na een zeer korte maceratie. De fermentatie vindt plaats bij een temperatuur van 16-18°C (60-64°F). Na een rijping van ongeveer 4 maanden in roestvrijstalen vaten, volgt een verfijning van minstens 2 maanden op de fles. Van deze wijn zijn 3.128 flessen geproduceerd. De wijn heeft een middelroze kleur en een bloemige geur met frisse tonen van aardbei en framboos. De smaak is droog, harmonieus en kruidig, met een aangename zuurgraad. Serveertemperatuur: 10-12°C.