



Etna Rosso “Pistus” Magnum D.O.C.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Light bodied, Natural , Organic
Wijnhuis	iCustodi
Regio	Sicilië
Subregio	Etna
Druif	Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
Grondsoort	vulkanisch, Zanderig , zeer rijk aan mineralen
Jaartal	2016
Pairings	Gegrild witvlees, Geroosterd witvlees
Inhoud	1.5L
Alcohol	12.5%



De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd in midden oktober. Vervolgens worden de druiven in ondiepe kratten naar de wijnmakerij gebracht, waar de hele trossen zacht worden geplet. Maceratie vindt plaats gedurende ongeveer een week in stalen vaten bij een temperatuur van 25-28°C. Daarna rijpt de wijn in roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 15 maanden, gevolgd door 3 maanden flesrijping. De kleur is rood met lichte robijnrode tinten. De neus is fris met fruitige en florale tonen. In de mond is de Pistus fruitig, fris, mineraal en harmonieus met aangename tannines. Serveertemperatuur: 16-18° C