

## D.O.C. Etna

Este vino es producido por nuestra bodega Feudo di Mezzo, situada en el corazón de la zona vinícola del Etna. Está elaborado con uvas Nerello Mascalese y es una expresión de esta noble cepa cultivada en el espléndido y único terroir del Etna.



## PLANETA ETNA ROSSO 2022

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Nerello Mascalese.

### ELABORACIÓN

Las uvas se recogen en cajas de unos 15-17 kg y se refrigeran a unos 10 °C para luego seleccionarlas a mano. Tras el despalillado, fermentan hasta 24 °C en tinajas de madera y depósitos de acero inoxidable. Permanecen con los hollejos durante 16-18 días, sufriendo diariamente dos prensados manuales o un bazuqueo, para luego descubrirse con la ayuda de la prensa vertical.

**Crianza:** en depósitos de madera y acero inoxidable durante 6-8 meses.

### NOTAS DE CATA

Vainilla, cerezas ácidas, fresas silvestres, un toque floral muy limpio. En boca es carnoso y suave. Fruta muy expresiva con intrusiones aromáticas más complejas de sotobosque, mirto y especias orientales. Un vino que se transforma inesperadamente en un campeón de las bebidas tintas, con un sabor marcado y un perfil de cata con trazas emergentes y emocionantes de hierro, ruibarbo y pimienta negra.

### MARIDAJE

Un vino de mesa para beber todos los días. Su versatilidad le permite acompañar desde los platos más sencillos, como la pasta con salsa de tomate, hasta los más complejos, tanto carnes como pescados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)