



Etna Fedegraziani 2022

Fine bouquet di frutti rossi, bacche, mandarino, vaniglia e cioccolato bianco. Convince per la leggera aromaticità, i tannini ben presenti e per il finale.

Produttore	Federico Graziani
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Sottoregione	Etna DOC
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2027 - 2030
Vitigni	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322155
Adatto a	Lasagne, Tagli di carne pregiati, Piatti vegetariani, Piatti picanti



Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono lasciate fermentare spontaneamente in acciaio, per non alterare il profilo aromatico del vino. Dopo circa dodici mesi di maturazione in acciaio e barrique di terzo passaggio si passa alla fase di affinamento in bottiglia, che dura dai tre ai sei mesi.

Terroir





Situate a un'altitudine compresa tra i 650 e gli 800 metri sul livello del mare, le vigne dedicate alla produzione di Etna Rosso si trovano nelle zone di Passopisciaro, Solicchiata e Montelaguardia.

Quest'ultimo appezzamento segue il modello della vigna-giardino, già sperimentato con successo per Profumo di Vulcano: 3 ettari delimitati da un lungo muro di cinta, all'interno del quale convivono viti, ulivi pluricentenari e numerosi alberi da frutto.

Da questi vigneti ricavo uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, da piante con un'età media di 15/20 anni, coltivate in modo tradizionale nel pieno rispetto della terra e della biodiversità locale.

