



Barone Beneventano della Corte

Etna Rosso



Temperatura di servizio: 16°-18°

Suolo e Microambiente

- Sabbioso Vulcanico
- Ricco di minerali e microrganismi
- Proprietà drenanti
- 700-800 slm
- Versante Sud-Est
- Esposizione Sud
- Influenza venti marini
- Contrada Salto del Corvo/Carpene

Uve

- Nerello Mascalese 80%
- Nerello Cappuccio 20%

Affinamento

Un anno di affinamento in legno: 50% in legno di Castagno e 50% in rovere Francese. Un anno acciaio.

Note degustative

Colore: rosso rubino

Naso: Violetta, ciliegia, note speziate e di sottobosco

Gusto: Equilibrato ed armonioso tra freschezza e complessità

Viticultura

Sistema: Alberello Etneo

Sesto di impianto: 1 metro x 1 metro

Lavorazioni: 100% Manuali

Regime Biologico