Marchesa “CRU”

Certification: Etna D.O.C.
Farming: Organic
Grape variety: Nerello Mascalese
Planting Year: 2002
Type of soil: Volcanic
Altitude: 750 meters a.s.l.
Exposure: North-South and East-West
Pruning: Spurred cordon / Alberello
Winemaking: Spontaneous fermentation at a controlled temperature
Aging: Barrels 18 months
bottles 12 months minimum
Alcohol: 14 % Vol. (depends on the year)

TASTING NOTES
Color: Ruby red with a few garnet reflections
Bouquet: Notes of red fruits, currants, blueberries and blackberries, give this wine an elegant astringency, final spicy note
Taste: The evolution of taste in the mouth is divided into three phases: the initial softness is followed by the noticeable, yet subtle tannin, which is then replaced by a mineral freshness, offered by the volcanic soil. The finish is long and it leaves softness and ripe red fruits
Suggested serving temperature: 14°C

Certificazione: Etna D.O.C.
Agricoltura: Biologica
Uve: Nerello Mascalese
Anno di impianto: 2002
Tipo di terreno: Vulcanico
Altitudine di coltivazione: 750 metri s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud ed Est-Ovest
Forma di allevamento: Alberello, cordone speronato
Vinificazione: Fermentazione spontanea a temperatura controllata
Affinamento: Legno barrique minimo 18 mesi bottiglia per almeno 12 mesi
Gradazione alcolica: 14% Vol. (dipende dall’annata)

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino chiaro con riflessi aranciati **Profumi Olfatto:** Elegante astringenza data dai sentori di frutti rossi (ribes, mirtilli, more) con una lieve nota finale di speziatura **Palato Gusto:** L’evoluzione in bocca è divisa in tre fasi: l’iniziale morbidezza viene rimpiazzata dal tannino, evidente ma non invasivo, sostituito in finale da una freschezza minerale dovuta al terreno vulcanico. Finale lungo, in bocca lascia una morbidezza con sentore spiccato di frutta rossa matura
Temperatura di servizio suggerita: 14°

Notes