Rampante “CRU”

Certification: Etna D.O.C.
Farming: Organic
Grape variety: Nerello Mascalese 85%
Nerello Cappuccio 15%
Planting Year: 1965
Type of soil: Volcanic
Altitude: 730 meters above sea level
Exposure: North-South and East-West
(Contrada Rampante)
Pruning: Alberello
Winemaking: Spontaneous fermentation at a controlled temperature in durmast tun
Aging: Oak barrels 12 months
bottles 12 months at least
Alcohol grading: 13.5 % Vol. (depends on the year)

TASTING NOTES
Color: Intense ruby red
Bouquet: Hints of fresh fruit, strawberry and cherry with a fresh and soft finish
Taste: Soft tannins balanced by a good astringency. Intense notes of ripe red fruit and spices, fresh nose scents. This complexity of flavors ends with a long, soft and elegant finish
Suggested serving temperature: 14°C

Certificazione: Etna D.O.C.
Agricoltura: Biologica
Uve: Nerello Mascalese 85%
Nerello Cappuccio 15%
Anno di impianto: 1965
Tipo di terreno: Vulcanico
Altitudine di coltivazione: 730 metri s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud e Est-Ovest
(Contrada Rampante)
Forma di allevamento: Alberello
Vinificazione: Fermentazione alcolica spontanea in tino di rovere
Affinamento: Botti in rovere 12 mesi
bottiglia per almeno 12 mesi
Gradazione alcolica: 13,5% Vol. (dipende dall’annata)

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino intenso
Profumi Olfatto: Sentori di frutta fresca, fragola e ciliegia, ha un finale a naso molto fresco e morbido **Palato Gusto:** tannino morbido equilibrato da una buona astringenza. Sentori spiccati di frutta rossa matura e spezie che sorprendono visti i profumi a naso assolutamente freschi. Una complessità gustativa che si conclude con un finale lungo, morbido ed elegante
Temperatura di servizio suggerita: 14°

Notes