Treterre

Certification: Etna D.O.C.
Farming: Organic
Grapes: Nerello Mascalese
Planting Year: 2004
Type of soil: Volcanic
Altitude of cultivation: 750 meters a.s.l.
Exposure: North-South and East-West
Training method: Alberello, Spurred cordon
Winemaking: Spontaneous fermentation at a controlled temperature
Aging: Barrels and tonneaux bottles: 6 months minimum
Alcohol grading: 13,5 % Vol. (depends on the year)

Certificazione: Etna D.O.C.
Agricoltura: Biologica
Uve: Nerello Mascalese
Anno di impianto: 2004
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 e botti bottiglia per almeno 6 mesi
Gradazione alcolica: 13,5% Vol. (dipende dall'annata)

TASTING NOTES
Color: Medium intense ruby red
Bouquet: Notes of wild red berries, with a hint of vanilla
Taste: Dry wine with fruity notes, strong tannin and good sapidity. Its long and complex finish combines the minerality of the soil with the softness of the fruit
Suggested serving temperature: 14°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino molto limpido
Profumi Olfatto: Sentori di frutta rossa di sottobosco, con un lieve accenno di vaniglia
Palato Gusto: Tannino spiccato e di buona sapidità, vino asciutto con sentori di frutta, il finale lungo e complesso coniuga la mineralità del terreno con la morbidezza del frutto.
Temperatura di servizio suggerita: 14°

Notes