

TESUTA  
CHIUSE DEL SIGNORE  
LINGUAGLOSSA  
2011



69

# ETNA ROSSO

Rosso • Etna Denominazione di Origine Protetta (DOP)

---



TENUTA  
CHIUSE DEL SIGNORE  
LINGUAGLOSSA  
SICILY

Vitigni

Nerello Mascalese 80%

Nerello Cappuccio 20%

Grado Alcolico

13% vol.

---

## Vigneti

Terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato.

Epoca vendemmia

Seconda-terza settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve attentamente selezionate vengono messe a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 10 giorni a temperatura controllata; segue la fermentazione malolattica che viene svolta in vasche d'acciaio inox.

Affinamento

Dopo un primo affinamento in vasche d'acciaio inox, il vino continua a maturare per 5-6 mesi in barrique e 3-4 mesi in botte grande; infine per altri 3-4 mesi in vetro.

Colore rosso rubino.

Profumo intenso e vinoso con eleganti note di frutta rossa, spezie e liquirizia.

Gusto asciutto, robusto e persistente con un piacevole retrogusto balsamico.

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare pietanze a base di carne e salse elaborate, arrostiti, salsiccia e funghi, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°C

Bicchieri consigliato Borgogna.

---

**TENUTA CHIUSE DEL SIGNORE**