



cronachedigusto.it

## **GUIDA ETNA – SCHEDE VINI IN DEGUSTAZIONE**

### **VINO**

**Nome del vino:** Carduna 2018

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta

**Annata:** 2018

**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Bottiglie prodotte:** 800

**Prezzo di vendita consigliato allo scaffale (enoteca):** 12€

**Vigneti di provenienza (superficie, esposizione, tipo di terreno, tipo di impianto):**

**1 Ha, Sud, Sud Ovest, altitudine 580 m.s.l.m. allevamento a tendone**

**Età delle viti 50 anni**

**Terreno Medio impasto con Perfetto equilibrio Argilla/Sabbia/Limo**

**presenza di scisto argilloso, residuo di arenarie con abbondanza di quarzo**

**Contrada/e dove si trovano i vigneti:** Contrada Rustica

**Pratiche di cantina:** Pigiatura morbida e breve Macerazione sulle bucce,

**fermentazione alcolica a T controllata in acciaio inox (max 28°) 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio**

**Principali dati analitici del vino:**

**Colore:** rosa chiaretto cristallino

**Profumo:** floreale erbaceo con sentori di frutta

**Sapore:** amabile fresco giovane

### **CONSIGLI E ABBINAMENTI**

**Antipasti e primi piatti di pesce o verdure, carni bianche e formaggi.**

**Abbinamento ideale Pesce stocco “A ghiotta” alla messinese.**

**Temperatura di servizio 12° C**