LICATA
WIJNFICHE

Naam	Etna Rosso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Setteporte
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het biologisch gecertificeerde domein Setteporte heeft een uitzonderlijke ligging op de zuidwestelijke hellingen van de vulkaan Etna in het dorp Biancavilla. De wijnbouw maakt hier sinds de oudheid deel uit van het lokale leven. De familie Portale, eigenaar van het domein, heeft haar kennis gedurende verschillende generaties doorgegeven. De eerste stappen naar de moderne wijnbouw werden door Ferdinando Portale genomen. In 2002 besliste Piero Portale het project van zijn vader verder te zetten en breidde hij het domein uit van 12 naar 27 hectare, waarvan 16,5 hectare wijngaarden zijn. Deze zijn in terrasvorm aangelegd en hebben een zuidelijke ligging op een hoogte tussen 650 en 800 meter. Dankzij de vulkanische ondergrond en het typisch mediterrane klimaat hebben deze wijnen een unieke minerale elegantie. De Etna Rosso heeft een robijnrode kleur met aangename aroma's van rood fruit en bessen. De smaak is soepel met heel wat rijp fruit die de wijn een natuurlijke volheid geven. Mooie afdronk.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Biancavilla, Zuidflank van de Etna. Vulkanische bodem, wijngaarden tussen 650m en 700 m. hoogte. Wijngaard is aangeplant in 1976.
Opbrengst	5.500-6.000 kg. per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil gedurende 5 dagen. Klassieke vinificatie op inox. De wijn rust 8 maanden in de cuves en 6 maanden op de fles alvorens de commercialisering.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	8 maanden in inox
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	13.500 flessen