

# ROSSO DI MEZZO

## Denominazione

Etna Rosso DOC

## Uve

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Francisi

## Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in tini aperti, senza controllo della temperatura e con lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 24 mesi, 6 mesi in bottiglia.

## Descrizione sensoriale

Colore rosso rubino, trasparente e profondo. Al naso è intenso e fruttato, ribes rosso e mirtilli di bosco, seguito da una nota di foglia di capperi ed erbe aromatiche fresche. Al palato è vivace, elegante e sottile, ritornano le sensazioni di erbe aromatiche e una nota di arancia rossa; chiude con una sensazione minerale di pietra focaia.

## Abbinamenti gastronomici

Piacevole l'abbinamento con costole di agnello alla brace, melanzane alla parmigiana e arrosti di carni bianche.

