



ETNA ROSSO D.O.C. TENUTA SAN MICHELE



TENUTA SAN MICHELE

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017



TENUTA SAN MICHELE

ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

Qualifica - Qualification

Etna Rosso D.O.C. Tenuta San Michele

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

40-50 hl/ha

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Cepi - Plant density

5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

13-13,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata diraspatura e pigiatura.
Gentle destemming and maceration.

Fermentazione - Fermentation

Macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (24° C) per 10 giorni.
Maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperatures (24° C) for 10 days.

Affinamento - Aging

In barriques e acciaio per almeno 18 mesi.
In barriques (French oak) and stainless steel vats for at least 18 months.

Potenzialità - Aging potential

10 anni dalla vendemmia.
10 years after harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2011.
Vintage 2011.

Produzione annuale - Annual production

3.200-6.400 bottiglie 0,75 l.
3.200-6.400 bottles 0.75 l.

Altre informazioni - More information

L'Etna Rosso Tenuta San Michele è un vino prodotto senza compromessi ed esclusivamente nelle annate migliori.
Le uve provengono da un singolo appezzamento, impiantato nel 2006 con le migliori selezioni di Nerello Mascalese della Azienda.
Vino di grande complessità e persistenza che avrà bisogno di tempo per esprimere il suo potenziale, ancora scalpitante e giovane!
Etna Rosso Tenuta San Michele is produced without compromise and exclusively in the best vintages. The grapes come from a single parcel, planted in 2006 with the best selections of our own Nerello Mascalese vines.

This is a young and vibrant wine of great complexity and persistence that will need time in bottle to express its full potential.

Colore - Color

Rosso rubino con orlo granato.
Ruby red with a garnet rim.

Bouquet - Aroma

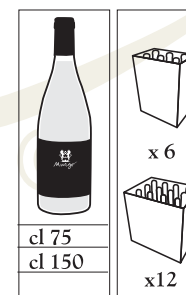
Frutta rossa di lampone e melograno, rabarbaro, spezie di chiodo di garofano e pepe bianco, violetta e gelsomino, tabacco.
Red raspberry and pomegranate, rhubarb, clove and white pepper, violet, jasmine, and tobacco.

Sapore - Flavor

Buon impatto gustativo giocato tra le parti dure, il tannino è ben integrato alla struttura e sorretto da ottima freschezza, lungo e persistente il finale scandito da frutta rossa e spezie.
Great flavors that marry excellent freshness, ripe tannins, a balanced mouthfeel and lingering persistent finish marked by red fruit and spices.

Abbinamenti - Food pairings

Salsiccia con i "cauliceddi"; pasta con ragù di cinghiale.
Pork sausage with chicory; pasta with wild boar ragu

**MURGO ETNA ROSSO D.O.C.
TENUTA SAN MICHELE**

Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it