



TENUTE  
MANNINO

**VASADONNA**  
**ETNA D.O.C. ROSSO**  
**Prefillossera**



# Scheda Tecnica

www.tenutemannino.com

**Profumo:** Al naso si presenta elegante. Frutti rossi maturi come ciliegia e ribes si intrecciano con sentori balsamici e di pietra focaia.

**Sapore:** Asciutto, pieno, giustamente tannico. Emergono al retrogusto sentori di frutta matura coerenti con l'analisi olfattiva. Ottima persistenza.

**Annata:** 2019

**Classificazione:** Etna D.O.C. Rosso

**Zona di Produzione:** Castiglione di Sicilia (CT) – **CONTRADA BRAGASEGGI** Versante Nord dell'Etna

**Altitudine:** 600 m.s.l.m.

**Età delle Viti:** 100 – 120 anni

**Resa per Ettaro:** 55 - 60 q.li/Ha

**Suolo:** Fine Sabbia Vulcanica Ricca di Ferro, Silicio e Pomice. Eventuali eruzioni parossistiche possono arricchire i suoli di lapilli e sabbie laviche

**Metodo di Allevamento:** Alberello Etneo

**Uvaggio:** 100% Nerello Mascalese

**Affinamento:** 24 mesi in Tonneaux di rovere Francese

**Tappo:** Sughero Naturale Monopezzo

**Gradazione:** 14,00% vol.

**Vendemmia:** Manuale durante la seconda metà di Ottobre

**Colore:** Rosso Rubino

**Abbinamenti Consigliati:** Carni rosse e selvaggine, Primi piatti importanti e Formaggi stagionati

**Temperatura di Servizio:** 16° - 18°

**Formati Disponibili:** 0,75 lt. – 1,50lt.