

# Weinkontinent Sizilien – Berlin 03.05.2010

## Seminar

### Etna DOC Etnarosso 2006

#### Herstellerdaten:

Weingut: COTTANERA  
Anschrift: S.P. 89 Contrada Iannazzo - 95030 Castiglione di Sicilia (CT)  
Telefon: +39 0924-963601  
Webseite: [www.cottanera.it](http://www.cottanera.it) E-mail: [staff@cottanera.it](mailto:staff@cottanera.it)  
Verkaufsleiter: Enzo Cambria

#### Technische Daten zum Wein:

Anbaugebiet: Nordhäng des Ätna  
Bodenbeschaffenheit: Lava  
Jahresproduktion in hl: 75 Zur Verfügung stehenden Flaschen: begrenzt  
Mittlere Höhe der Weinberge: 700 m ü.d.M.  
Pflanzdichte/ha: 6.000 Rebstöcke  
Reberziehung: Kordon  
Rebsorten: 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio  
Weinbereitung: in Edelstahl mit zweiwöchiger Mazeration  
Reifung: 9 Monate in Barriques aus französischer Eiche  
Flaschenausbau: 20 Monate  
Alkoholgehalt: 14 ° Gesamtsäuregehalt: 5,7 Restzucker:

#### Sensorische Analyse:

Aussehen: nicht sehr intensive, rubinrote Farbe  
Bukett: In der Nase feine und elegante Noten von roten Früchten, Früchten, Heidelbeeren, Johannisbeeren und reifen Pfirsichen mit einem Nachklang blumiger Noten der Heckenrose, gefolgt von Terziäraromen heller Gewürze.  
Geschmack: Erste Eindrücke am Gaumen sind Fülle und dichte Tannine als Ausdruck der hochkarätigen Struktur und des Körpers; ein würziger, frischer und gut ausgewogener Wein.

**Preis ab Weingut:** € 12,50