



FUMANTE
CONTRADA SAN LORENZO



AZ. AGR. ANDREA MADAUDO
Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)
+39 095 718 4971



ETNA D.O.C. ROSSO

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 95%
Nerello Cappuccio 5%

Classificazione/Classification
Etna D.O.C.

Colore / Colour
Rosso / Red

Zona di Produzione / Production Area
Randazzo, Catania -San Lorenzo

Altitudine/Altitude
750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil
Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines
Viti ad alberello di 40-60 anni di età
Sapling vines 40-60 years old

Vinificazione / Vinification
Con macerazione per 2 settimane alla temperatura di 20-22°C
With maceration for 2 weeks at a temperature of 20-22°C

Affinamento / Ageing
Botti di rovere francese per 12 mesi, 3 mesi di affinamento in bottiglia.
French oak barrels for 12 months, 3 months bottle aging.

Grado alcolico / Alc. Vol.	Temperatura di servizio / Serv. Temp.
13% Alc. Vol.	18°C

Note di degustazione / Tasting notes

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso ricco bouquet floreale con note di cacao e caffè dovute all'affinamento in legno, al gusto armonico, asciutto, sapido con buon tannino.

Ruby red tending to garnet with aging, winy aroma rich floral bouquet with hints of cocoa and coffee due to aging in wood, harmonious taste, dry, savory with good tannin.

Abbinamenti / Pairing

Si accompagna a carni rosse cotte alla griglia.
Goes well with grilled red meats.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES