



## *Boschetto Rosso*

### *Note tecniche*

Vigneti terrazzati ad alberello con una produzione di meno di 180 grammi di uva per pianta. Vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia.

### *Commento dell'enologo*

"La passione per i nobili vitigni francesi del Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, ci ha ispirato a far rinascere questo vino. Fu infatti Felice il primo a piantare queste uve nella tenuta a metà dell'800 e la complessità assoluta ottenuta è il risultato dell'adattamento di questa varietà ad un terroir vulcanico veramente unico."

(Arnaldo Spitaleri)

### *Denominazione*

IGT Sicilia

### *Varietà*

100% Pinot Nero

### *Zona di produzione*

Pendici sud-occidentali del vulcano Etna

### *Altitudine*

1000 / 1200 m s.l.m.

### *Tipo di terreno*

Vulcanico frutto di colate laviche etnee

### *Colore*

Rosso rubino intenso con riflessi granati

### *Profumo*

Intenso e fruttato con sentori di frutti di bosco, amarena ed eleganti note balsamiche

### *Sapore*

Pieno e avvolgente, con tannini arrotondati e setosi che lo rendono perfettamente bilanciato e con un finale lungo ed elegante