

## SRC Etna Rosso



### INFO

**Annate:** 2019, 2021

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Sicilia

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Suolo:** Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro

**Estensione del vigneto:** 2,0 ha

**Tipo d'impianto:** Spalliera

**Densità ceppi per ha:** 6.000

**Età media del vigneto:** 50 anni

**Produzione media per ha:** 11 hl

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e imbottigliamento durante la luna calante.

**Solforosa totale:** 4 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 12.500

### PRODUTTORE



### SRC VINI

Rori Parasiliti

### PERCHÉ

SRC Rosso di Crasà è un vino rosso identitario, succoso e che sprigiona mediterraneità a più non posso. Ricco, fine, leggermente tannico, fresco ed espressivo, che vi emozionerà sorso dopo sorso, sempre di più.

### QUANDO

Quando l'inverno si fa rigido, SRC Rosso di Crasà è la bottiglia perfetta da bere in compagnia dell'amico del cuore. Meglio se di notte, seduti in giardino al chiaro di luna, raccontando storie d'infanzia che vi fanno sorridere e vi riempiono il cuore di gioia.

