

In evidenza Vini

Contrada Rampante, il Cru a piede franco di Pietradolce

di: Sabrina Anastasi

8 novembre 2016



Etichette dal design moderno, accattivanti e identitarie. Una donna sotto forma di vulcano sprigiona eleganza ma anche potenza. Si presentano così le inconfondibili bottiglie di Pietradolce, l'azienda di Michele e Mario Faro che ha fatto della sua giovane storia, iniziata nel 2005, un punto di forza, divenendo sinonimo di freschezza e originalità. Tredici gli ettari aziendali a Castiglione di Sicilia, tutti nella frazione di Solicchiata, sul versante Nord dell'Etna, suddivisi in tre appezzamenti: due in contrada **Rampante**, uno in contrada **Zottorinoto**.



Il **DOC Etna Rosso, Contrada Rampante 2014** è un Nerello Mascalese in purezza. Le viti sono coltivate ad alberello in vigne *prefillossera* di 90 anni di età. Dopo la raccolta manuale viene fatto macerare a contatto con le bucce per 18 giorni; completa l'affinamento in tonneau di rovere francese per 14 mesi. Alla vista è rosso rubino, trasparente, di grande lucentezza. Al naso apre con note di frutta a polpa nera, soprattutto ribes e marasca. Poi sentori di liquirizia e felce. Continua con delicate note speziate di pepe bianco e noce moscata. La complessità olfattiva è supportata da un'elegante mineralità. Al palato è fresco e sapido, ben bilanciato anche nelle componenti morbide. Persistente. Immaginiamo un lungo affinamento.

Ricco di sfumature, è un vino da degustare di fronte al camino ai primi freddi autunnali e in abbinamento ai piatti di stagione. Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo, filetto di maiale alla salvia, ricotta infornata e formaggi a pasta semi stagionata.

Pietradolce

SP117, nr. 34

95018 Riposto (CT)

www.pietradolce.it

Contrada Rampante etichetta