



L'ETERNO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2011	Rosso di grande struttura e longevità	100% Pinot Nero	Niscemi (CL)

Nasce da un suggerimento del grande Giacomo Tachis, che ben conosceva questo nobile vitigno e le sorprendenti possibilità di esprimersi in Sicilia. Un'espressione dal chiaro carattere di Borgogna, consistente, ma allo stesso tempo molto fine ed elegante con la mano dell'Eterno, scultura del Serpotta, il cui restauro è finanziato da Feudi con il concorso dei grandi stilisti del fashion autori delle etichette e degli altri vini della Collezione Grandi Stilisti.

Note degustative: rosso rubino con riflessi granati. Al naso viole, ribes e lampone maturo, con un accenno di spezie e tabacco. In bocca è corposo e morbido, con un tannino mai amaro ed una percepibile ed ammaliante sapidità.

Abbinamenti: il consiglio è di abbinarlo ad un'anatra o ad un agnello cucinati con pochissimo condimento.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 270 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques di rovere francese 100% nuove

Durata dell'affinamento in barriques: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

