

TENUTA DI FESSINA
Etna
ERSE
ETNA DOC ROSSO
CONTRADA MOCAGGIAMENTO GIUDICATO 1981

TENUTA DI FESSINA
▲ Etna ▼



ER
SE

ETNA DOC ROSSO
CONTRADA MOSCAMENTO ERUZIONE 1911

Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
Origine	Vignoble de 1/2 ha situé à Rovittello et planté en 1932 Exposition nord-est et 700m d'altitude. Sol volcanique.
Rendement	5.000 kg/ha
Vendange	Fin octobre.
Vinification	Vinification classique: 5 à 6 jours de macération sur peaux en cuves inox suivie par la fermentation alcoolique en mêmes cuves inox.

Fermeture de bouteille nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
bouchon synthétique

Elevage Lun-ven 9h00 - 12h30 et grands foudres de 15h de chêne de 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

Production	3.300 bouteilles 0.75 l
------------	-------------------------