

IDDA ROSSO

IDDA



IDDA significa "Ella" en el dialecto siciliano, y es el término que, con afecto y admiración, los habitantes locales suelen llamar al monte Etna.

IDDA es también el nombre del proyecto conjunto de dos familias, Gaja y Graci. Las variedades de uva cultivadas son Carricante y Nerello Mascalese. Los matices de color de las etiquetas, rojo como lava para Nerello Mascalese y azul como el cercano mar para Carricante, evocan los viñedos en terrazas y el movimiento de una espiral, un símbolo antiguo que representa la continuidad cíclica y la expansión eterna.

El viñedo se encuentra en Biancavilla, en la vertiente suroeste del volcán Etna, a entre 700 y 800 metros del atitud.

Productor:	Idda
Denominación:	Etna Rosso D.O.P.
Origen:	Italia / Sicilia
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Nerello Mascalese 98%, Nerello Cappuccio 2%
Suelo:	Los suelos en Biancavilla se encuentran entre los más antiguos de toda la denominación Etna DOC (60,000 años) El suelo deriva de un antiguo flujo de lava; de hecho, su color es más claro de lo normal, lo que indica un proceso de oxidación más largo. Los guijarros son pequeños y redondos, lo que indica un estado anterior de descomposición.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Fermentación y maceración de 3 semanas parcialmente en roble y tinajas de hormigón.
Crianza:	24 meses en barricas de roble y tinajas de hormigón.
Temperatura de servicio:	14-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

NOTAS DE CATA

Color brillante y profundo. IDDA tiene notas maduras y jugosas, principalmente de frutas rojas como grosella y cereza; junto con notas especiadas de clavo y enebro. Estas notas bien combinadas con taninos aterciopelados y maduros aumentan el placer de beber este Etna rosso.