



# Tifeo il Gigante

*(Typhoeus the giant)*

Sono gigante  
 Reggio  
 una terra che fu di tanti

Reggio  
 la sua storia  
 il suo profumo

Reggio  
 il rosso del suo fuoco  
 il bianco della neve

Non sento stanchezza

Sono gigante.

*I am a giant / I hold an earth / Once belonged to many / I hold its history  
 Its scent / I hold the red of its flames / The white of its snow / I am not tired / I am a giant.*

## ETNA D.O.C. - V.Q.P.R.D.

**VITIGNI:** Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio  
**TERRENO:** vulcanico, ricco di sali minerali  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera 220x80  
**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.700 piante per ettaro  
**RESA UVA/HA:** 60-75 q.li per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** in rosso

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento  
**PROFUMO:** fruttato (sottobosco) con un fondo erbaceo  
**SAPORE:** di buona struttura e spiccata sapidità, rivela tannini morbidi e un retrogusto fruttato  
**INVECCHIAMENTO:** 9 mesi in barriques di Rovere  
**AFFINAMENTO:** 3-6 mesi in bottiglia  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13-14% Vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** formaggi stagionati, caponata, primi con sugo di carne, carni all'agrodolce e alla brace  
**MODO DI CONSERVAZIONE:** in posizione orizzontale, in ambiente fresco a giusta umidità e temperatura di 15°, lontano da fonti luminose e rumori

## ETNA D.O.C. - V.Q.P.R.D.

**Species of grapevines:** Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio - **Kind of ground:** volcanic, rich in mineral salts  
**Cultivation system:** espalier 220x80 - **Structure density:** 5.700 plants per hectare - **Production GRAPE/HA:** 60-75 quintals per hectare - **Wine-making:** in red

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Colour:** ruby red nearly dark red when mellow - **Perfume:** fruity (underbrush) with a herbaceous tone - **Taste:** with a good structure and a strong taste, it reveals soft tannins and a fruity aftertaste - **Ageing:** 9 months in oak barrels  
**Refining:** 3-6 months in bottles - **Alcoholic content:** 13-14% Vol. **Serving temperature:** 18-20 °C - **Food and wine matchings:** aged cheese, vegetable caponata, meat sauce based dishes, honey-garlic and grilled meat - **Storage:** in a horizontal position, in a cool environment with a proper humidity and temperature at 15°, away from light sources and noises

