





Etna Rosso d.o.c.

Annata: 2012

Vitigno: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 30.000 da 0,75 lt

Gradazione alcolica: 14 %

Provenienza Uve: Versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania)

Altitudine: tra i 600 ed i 700 mt s.l.m.

Densità ceppi per ha: tra 6000 e 10000

Tipologia suoli: bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, fra franco sabbiosi a sabbioso franchi, a ph neutro, non calcarei, da ricchi a molto ricchi di ferro e ad alto contenuto di azoto

Trattamenti: zolfo e rame

Data raccolta: seconda metà di ottobre

Resa per ha: 50 quintali

Fermentazione: tradizionale in rosso senza l'utilizzo di lieviti selezionati in vasche di cemento, macerazione a contatto delle bucce per circa 30 giorni

Affinamento: 18 mesi in vasche di cemento con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica

Affinamento in bottiglia: per 2 mesi