



ETNA ROSSO
D.O.C.

ARCURIÀ

2012



GRACI



Etna Rosso d.o.c. "Arcuria"

Annata: 2012

Vitigni: Nerello Mascalese

Gradazione alcolica: 14 %

Provenienza Uve: antica vigna sul versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro – Castiglione di Sicilia in Provincia di Catania

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

Densità ceppi per ha: tra 6.000 e 10.000

Tipologia suolo: 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

Data raccolta: ultima settimana di Ottobre

Resa per ha: 40 quintali (tre/quattro grappoli per pianta)

Fermentazione: tradizionale in rosso senza l'utilizzo di lieviti selezionati, senza controllo della temperatura in tini di rovere troncoconici, macerazione a contatto delle bucce da 30 a 90 giorni

Affinamento: 24 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica.

Affinamento in bottiglia: per 6 mesi