



GENERALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE A CASTIGLIONE DI SICILIA DA AZIENDA AGRICOLA GRACI

ETNA ROSSO
D.O.C.

ARCURIÀ

2017



GRACI



ETNA ROSSO DOC ARCURÌA

Annata: 2017

Vitigno: Nerello Mascalese

Gradazione alcolica: 14,5 %

Provenienza Uve: da Contrada Arcurìa, 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: 28/30 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, lunghe macerazioni a contatto con le bucce

Affinamento: 18 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica

Affinamento in bottiglia: per almeno 6 mesi