



GRACI

*Tina Rosso*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
2017

  
GRACI



## ETNA ROSSO DOC

**Annata:** 2017

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**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:** dalla seconda metà di ottobre

**Resa per ha:** 35/40 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