



Feudo

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ

NERELLO MASCALESE 94%
NERELLO CAPPUCCIO 6%

ZONE DI PRODUZIONE

Contrada Feudo (Randazzo)

CRU

Feudo

NUMERO DI BOTTIGLIE

4000

GRADO ALCOLICO

14%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	70 anni circa
ALTITUDINE	650m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 1,50ha di vigne da 70 anni
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	5500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	30q
EPOCA VENDEMMIA	Seconda settimana di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
FERMENTAZIONE:	condotta in maniera spontanea dai lieviti presenti naturalmente sulle uve
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C-30°C
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	15 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	A primavera, spontanea
CONTENITORI AFFINAMENTO	Botti di rovere da 2600 lt. di secondo passaggio
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

