



Piano delle Colombe

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ
NERELLO MASCALESE

ZONE DI PRODUZIONE
Contrada San Lorenzo (Randazzo)

CRU
San Lorenzo

NUMERO DI BOTTIGLIE
750

GRADO ALCOLICO
14,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Oltre 80 anni
ALTITUDINE	750m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 0,70ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	5500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	20q
EPOCA VENDEMMIA	Ultima settimana di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Tinozze aperte
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C-30°C
DURATA FERMENTAZIONE	10 giorni circa, con lieviti indigeni autoctoni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	18 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	A primavera, spontanea
CONTENITORI AFFINAMENTO	Un tonneau di rovere da 500 litri e una barrique di secondo passaggio
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 12 mesi

