'a Rina

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ
NERELLO MASCALESE 90%
NERELLO CAPPUCCIO 10%

ZONE DI PRODUZIONE
Varie contrade: San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana, Feudo di Mezzo

CRU

NUMERO DI BOTTIGLIE
40000

GRADO ALCOLICO
14,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	età media compresa tra i 20 e i 100 anni
ALTITUDINE	Dai 650m agli 800m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 20ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	5500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	50q
EPOCA VENDEMMIA	Seconda metà di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Fermentini in acciaio e tinozze aperte
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C-30°C
DURATA FERMENTAZIONE	10 giorni, con lieviti indigeni autoctoni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	10 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	A primavera, spontanea in barrique
CONTENITORI AFFINAMENTO	Botti di rovere di slavonia da 2600 lt. e vasche in cemento
DURATA AFFINAMENTO	12 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

GIROLAMO RUSSO