CALDERARA SOTTANA

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ
NERELLO MASCALESE 100%

ZONE DI PRODUZIONE
Contrada Calderara Sottana (Randazzo)

CRU
Calderara Sottana

NUMERO DI BOTTIGLIE
2000

GRADO ALCOLICO

14,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	circa 65 anni
ALTITUDINE	700m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 1ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	4500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	30q
EPOCA VENDEMMIA	Seconda metà 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	Tonneaux usate
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

GIROLAMO RUSSO