



Etna Rosato

Etna Rosato D.O.C.

VARIETÀ

NERELLO MASCALESE 100%

ZONE DI PRODUZIONE

in prevalenza

Contrada San Lorenzo

CRU

NUMERO DI BOTTIGLIE

15000

GRADO ALCOLICO

12,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Vigneti di 80 anni
ALTITUDINE	700m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 8ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	5500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	50q
EPOCA VENDEMMIA	Primi giorni di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
FERMENTAZIONE:	condotta in maniera spontanea dai lieviti presenti naturalmente sulle uve
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	15°C
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Il tempo della pressatura dei grappoli interi, 5h circa
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
CONTENITORI AFFINAMENTO	Acciaio
DURATA AFFINAMENTO	6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	-

