Feudo di Mezzo

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ
NERELLO MASCALESE 100%

ZONE DI PRODUZIONE
Contrada Feudo di Mezzo (Castiglione di Sicilia)

CRU
Feudo di Mezzo

NUMERO DI BOTTIGLIE
1800

GRADO ALCOLICO
14,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	+100 anni
ALTITUDINE	670m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 1,5ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	4500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello
RESA HA	20q
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	Botte da 10hl e Tonneaux usate
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

GIROLAMO RUSSO