San Lorenzo

Etna Rosso D.O.C.

VARIETÀ
NERELLO MASCALESE con piccole percentuali di Nerello Cappuccio

ZONE DI PRODUZIONE
Contrada San Lorenzo (Randazzo)

CRU
San Lorenzo

NUMERO DI BOTTIGLIE
4000

GRADO ALCOLICO

14,5%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Dai 70 agli oltre 100 anni
ALTITUDINE	Dai 750m agli 780m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione da 8ha
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	4500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	30q
EPOCA VENDEMMIA	Ultima settimana 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	Botti di rovere da 2600lt. di secondo passaggio
DURATA AFFINAMENTO	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

GIROLAMO RUSSO