



Etna rosato DOC

Questo rosato, dal colore inconfondibile di rame metallico, rivela il carattere e la forza di questo terroir. Un vino elegante, piacevolmente equilibrato dalla sua morbidezza e freschezza. Vigneto pre-fillossera.

CLASSIFICAZIONE: Etna Rosato D.O.C.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

GRADO ALCOLICO: 13%

ZONA DI PRODUZIONE: Versante nord dell'Etna, Sicilia.

ALTITUDINE: 700 metri s.l.m.

TERRENO: Vulcanico, a matrice sabbiosa, con forte espansione radicale favorita da una elevata circolazione dell'aria.

VIGNETI: Allevati ad alberello, nel comune di Passopisciaro, Contrada Santo Spirito.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 7.000 piante per ettaro.

ETÀ DEI VIGNETI: Primo impianto nel 1870

VITIGNI: Nerello Mascalese 100%.

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette dopo la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: Il mosto subisce una rapida macerazione con le bucce (pressatura soffice), viene poi separato dai sedimenti grossolani a freddo in modo statico, seguito da una vinificazione a temperatura controllata tra i 13 e i 15 °C per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: In vasche d'acciaio per 4 mesi, mantenendo i lieviti fini in sospensione. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: Tarda primavera successiva alla vendemmia.

