

Etna Rosso DOC

Questo vino esprime un carattere immediato e distintivo, elegante e armonioso, con piacevoli note di frutta rossa, tipiche di questo terroir. Proviene da un antico feudo, Piano dei Daini, dove si produce vino fin dal 1670.

CLASSIFICAZIONE: Etna Rosso D.O.C.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000

GRADO ALCOLICO: 14,5%

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

ALTITUDINE: 600 metri s.l.m.

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

VIGNETI: Vigne Curve, allevate a spalliera nella Contrada Piano dei Daini, a Solicchiata.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 pianter per ettaro.

ETÀ DEI VIGNETI: Impiantati nel 2002

VITIGNI: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

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

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve; travaso per gravità in tini tronco-conici d'acciaio dove avviene la fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata (25° - 29° C). Rimontaggi giornalieri per favorire la corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in tonneaux di rovere francese da 700 litri per 10 mesi, poi in vasche d'acciaio per circa 3 mesi e infine almeno 6 mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: Tra i 15 e i 18 mesi dalla data della vendemmia.

