

VICO Etna rosso DOC *Prephyloxera*

Cru Vico è un vino elegante, di straordinaria complessità. Esprime tutto il suo potenziale grazie a un terroir unico e antico: l'Etna. Proviene da una selezione manuale di una parcella di vigneto prefillosserico situata nella Contrada Santo Spirito, che non fu coperta dalla colata lavica del 1879.

CLASSIFICAZIONE: Etna Rosso D.O.C.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000

GRADO ALCOLICO: 14%

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

ALTITUDINE: 700 metri s.l.m.

TERRENO: Vulcanico, a matrice sabbiosa, con presenza di pietre in alcune parcelle.

VIGNETI: Ad alberello con antichissime viti pre-fillossera situate nel comune di Passopisciaro, Contrada Santo Spirito, nelle parcelle "Belvedere", "Scimigliaia" e "Calata degli Angeli"

DENSITÀ D'IMPIANTO: 7.000 piante per ettaro

ETÀ DEI VIGNETI: Primo impianto nel 1865

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 in acciaio inox, dove ha luogo la fermentazione per 20 giorni a temperatura controllata (26°-30° C). Rimontaggi e follature giornaliere del cappello per garantire una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 14 mesi, poi per almeno 1 mese in vasche d'acciaio e circa 20 mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: almeno 18 mesi dopo la data della vendemmia.

