

ETNA ROSSO

CONTRADA
DICIASSETTESALME
2017



COTTANERA



Classificazione Etna DOC Rosso

Varietà Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 15.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Diciassettesalme

Altitudine 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 12 anni

Resa 70 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllate di 28°C per circa 25–30 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Affinamento 8 mesi in botte di rovere francese grande.

Alcool 14°

PH 3,55

Acidità Totale 5,1

Tipo di suolo lavico-alluvionale

Epoca vendemmiale prima decade di ottobre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification Etna DOC Rosso

Variety Nerello Mascalese

Number of bottles 15.000

Production Area Contrada Diciassettesalme, Castiglione di Sicilia

Altitude 750 metres a.s.l.

Average age of vines 12 years

Yield 7,000 kg/ha

System of cultivation Espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification Gentle destemming and maceration with skin contact, at controlled temperature, 28°C, for about 25-30 days.

Fermentation in controlled temperature, 26-28°C, with constant pumping of must over grapes and wine-pressing. Malolactic fermentation in French oak barrels.

Refining 8 months in large oak barrel

Alcohol 14°

PH 3,55

Total Acidity 5,1

Type of Soil lava-alluvial

Time of Harvest first 10 days into October

Harvesting manual, with small crates