

**ETNA ROSSO**  
CONTRADA  
DICIASSETTESALME  
2019



**Classificazione** Etna DOC Rosso

**Varietà** Nerello Mascalese

**Numero di bottiglie** 25.000

**Comune di produzione** Castiglione di Sicilia

**Zona di produzione** Contrada Diciassettesalme

**Altitudine** 690 metri s.l.m.

**Età media dei vigneti** 20 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** 10 mesi in botte di rovere francese grande.

**Alcool** 14°

**PH** 3,55

**Acidità Totale** 5,1g/lt

**Tipo di suolo** lavico-argilloso

**Epoca vendemmiale** prima decade di ottobre

**Vendemmia** manuale in cassetta

**Classification** Etna DOC Rosso

**Variety** Nerello Mascalese

**Number of bottles** 25.000

**Production Area** Contrada Diciassettesalme, Castiglione di Sicilia

**Altitude** 690 metres a.s.l.

**Average age of vines** 20 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** 10 months in large oak barrel

**Alcohol** 14°

**PH** 3,55

**Total Acidity** 5,1g/lt

**Type of Soil** lava- clayey

**Time of Harvest** first 10 days into October

**Harvesting** manual, with small crates