

ETNA SPUMANTE METODO CLASSICO

2018



COTTANERA



Classificazione Etna DOC Spumante

Varietà 100% Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 3599

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera

Altitudine 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 30 anni

Resa 60 quintali per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5.700 piante per ettaro

Vinificazione Diraspatura e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C

Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia

Tiraggio Marzo 2019

Sboccatura gennaio 2023

Alcool alla sboccatura 12,5

PH alla sboccatura 3,2

Acidità Totale alla sboccatura 6,8 g/l

Tipo di suolo Lavico-alluvionale

Epoca vendemmiale prima settimana di Settembre

Vendemmia Manuale in cassetta

Classification Etna DOC Spumante

Variety 100% Nerello Mascalese

Number of bottles 3599

Production Area Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia

Altitude 750 mts as.

Average age of vines 30 years

Yield 6,000 kg/ha

System of cultivation Espalier

Vine density 5,700 plant/ha

Vinification gentle destemming and pressing, and cold maceration for about 24 hours. Fermentation for 25% in small French oak barrels, with the wine remaining for a further 6 months in wild yeast during malolactic fermentation; for the remaining part, in stainless steel tanks at a controlled temperature of 17°C

Aging 40 months on yeasts. Followed by 12 months in bottle.

Second Fermentation March 2019

Disgorging January 2023

Alcohol at disgorging 12,5°

PH at disgorging 3.2

Total Acidity at disgorging 6,8 g/l

Type of Soil Lava-alluvial

Time of Harvest first week of September

Harvesting Manual, with small crates