

ETNA ROSATO

2022



Classificazione Etna DOC Rosato

Varietà 100% Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 30.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Diciassettesalme, Contrada Cottanera

Altitudine 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 18 anni

Resa 70 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione criomacerazione in pressa a temperatura controllata inferiore a 4°C per 4/5 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 17°C per circa 20 giorni.

Affinamento in tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni

Alcool 12,5°

PH 3,45

Acidità Totale 6 g/lit

Tipo di suolo lavico - argilloso

Epoca vendemmiale prima decade di settembre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification Etna DOC Rosato

Variety 100% Nerello Mascalese

Number of bottles 30.000

Production Area Contrada Diciassettesalme,, Contrada Cottanera

Castiglione di Sicilia

Altitude 750 metres a.s.l.

Average age of vines 18 years

Yield 7,000 kg/ha

System of cultivation espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification criomaceration in press at controlled temperature, below 4°C for 4/5 hours to reach perfect extraction of colour. Cold maceration and setting.

Fermentation in controlled temperature, 17°C , about 20 days.

Refining in stainless steel on yeast, with frequent stirring

Alcohol 12,5°

PH 3,45

Total Acidity 6 g/lit

Type of Soil lava-clayey

Time of Harvest first 10 days of September

Harvesting manual, with small crates