

# ETNAROSSO

CONTRADA  
FEUDO DI MEZZO  
2017



COTTANERA



**Classificazione** Etna DOC Rosso

**Varietà** 100% Nerello Mascalese

**Numero di bottiglie** : 7.500

**Comune di produzione** Castiglione di Sicilia

**Zona di produzione** Contrada Feudo di Mezzo

**Altitudine** 750-770 metri s.l.m.

**Età media dei vigneti** 40 anni

**Resa** 55 quintali di uve per ettaro

**Sistema di allevamento** cordone speronato

**Densità di impianto** 5800-6000 piante per ettaro

**Vinificazione** diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 30 giorni.

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

**Affinamento** 14-16 mesi in botti di rovere francese.

Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcool** 14°

**PH** 3.68

**Acidità Totale** 5,2g/lt

**Tipo di suolo** lavico

**Epoca vendemmiale** seconda decade di ottobre

**Vendemmia** manuale in cassetta

**Classification** Etna DOC Rosso

**Variety** 100% Nerello Mascalese

**Number of bottles** 7.500

**Production Area** Contrada Feudo di Mezzo, Castiglione di Sicilia

**Altitude** 750-770 metres a.s.l.

**Average age of vines** 40 years

**Yield** 5,000 kg/ha

**System of cultivation** espalier

**Vine density** 5,700 - 6000plants/ha

**Vinification** destemming and maceration with skin contact, at controlled temperature, 28°C, for about 30 days. Fermentation in controlled temperature, 26-28°C, with constant pumping of must over grapes and wine-pressing. Malolactic fermentation in French oak casks

**Refining** 14-16 months in French oak casks

Followed by 18 months aging in bottle.

**Alcohol** 14°

**PH** 3.68

**Total Acidity** 5.2g/lt

**Type of Soil** lava

**Time of Harvest** 10-20 days into October

**Harvesting** manual, with small crates