

ETNAROSSO

CONTRADA
FEUDO DI MEZZO
2018



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 13,5

PH 3,65

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 13,5

PH 3,65

Total Acidity 5.2g/lt

Type of Soil lava

Time of Harvest 10-20 days into October

Harvesting manual, with small crates