

# ETNA ROSSO

## ETNA ROSSO DOP

Colore rosso rubino tenue con sentori di frutta rossa del sottobosco, pietra focaia e note balsamiche. Al palato, minerale e ben strutturato con tannini delicati. Perfetto in abbinamento con tutti i tipi di carne, salumi e formaggi. Temperatura di servizio 16-18°C

*Soft ruby red color with hints of red fruit of the undergrowth, flint and balsamic notes. On the palate, mineral and well-structured with delicates tannins. Perfect in combination with all types of meat, cold cuts and cheeses. Serving temperature 16-18° C*

**Denominazione:** Etna DOP

*Appellation: Etna DOP Protected designation of origin*

**Vitigno:** Nerello Mascalese 100%

*Grape Variety: 100% Nerello Mascalese*

**Zona di produzione:** Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna

*Production area: Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna*

**Superficie vitata in Ha:** 1

*Vineyard area: 1 Ha*

**Altitudine:** 700-800 metri

*Altitude: 700-800 mt*

**Tipo terreno:** sabbioso-vulcanico

*Soil type: sandy-volcanic*

**Età vigneti:** 60 anni

*Vineyard age: 60 years*

**Densità d'impianto:** 4500 piante

*Vines per hectare: 4500 plantes*

**Sistema di allevamento:** Cespuglio dell'Etna

*Training system: Etna bush*

**Ql.Uve per Ha:** 50-60 circa

*Ql.Grapes/Ha: about 50-60*

**Resa vino per Ql.Uve:** 70% circa

*Yield per hectar: about 70%*

**Periodo Vendemmia:** Manuale, Ottobre

*Harvest period: Manual, October*

**Andamento climatico:** Caldo- Umido

*Climate: Hot- humid*

**Macerazione in bacca:** 30 giorni

*Maceration on grapes: 30 days*

**Contenitori di fermentazione:** Acciaio

*Fermentation tank: Steel*

**Giorni di fermentazione:** 12

*Days of fermentation: 20*

**Temperatura di fermentazione:** 22-24°C

*Fermentation Temperature: 22-24°C*

**Fermentazione malolattica:** si

*Malolactic fermentation: yes*

**Affinamento:** 1 anno in botti rovere di Slavonia

*Aging: 1 year in Slavonian oak barrel*

**Affinamento in bottiglia:** 1 anno

*Bottle refinement: 1 year*

CONTRADA  
ARRIGO

