

# LONGITUDO15

## ETNA ROSSO DOP

Dal colore rosso rubino, presenta un ampio bouquet con sentori speziati e floreali seguiti da note da frutti di sottobosco. Al palato spiccata mineralità e delicati tannini. Temperatura di servizio 16-18° C

*Ruby red color, it has a large bouquet with spicy and floral hints followed by notes of forest fruits. Strong minerality and delicate tannins on the palate and cheeses. Serving temperature 16-18° C*

**Denominazione:** Etna DOP

*Etna DOP Protected designation of origin*

**Vitigno:** Nerello Mascalese 80% Nerello Cappuccio 20%

*Grape Variety: 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio*

**Zona di produzione:** Etna Nord

*Production area: Northern Etna*

**Superficie vitata in Ha:** 2

*Vineyard area: 2 Ha*

**Altitudine:** 700-800 metri

*Altitude: 700-800 mt*

**Tipo terreno:** vulcanico

*Soil type: volcanic*

**Età vigneti:** 130-140 anni (Prephylloxera)

*Vineyard age: 130-140 years (Prephylloxera)*

**Densità d'impianto:** 4500 piante

*Vines per hectare: 4500 plantes*

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

*Training system: Spurred cordon*

**QI.Uve per Ha:** 70-80 circa

*QI.Grapes/Ha: about 70-80*

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

*Yield per hectar: about 70%*

**Periodo Vendemmia:** Ottobre/ Novembre

*Harvest period: October/ November*

**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: 12*

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

*Fermentation Temperature: 22-24°C*

**Fermentazione malolattica:** si

*Malolactic fermentation: yes*

**Affinamento:** 4 anno in botti rovere di Slavonia

*Aging: 4 year in Slavonian oak barrel*

**Affinamento in bottiglia:** 1 anno

*Bottle refinement: 1 year*

# LONGITUDO15

