



TÌADE ETNA ROSSO

ETNA ROSSO DOP

Colore rosso rubino e sentori di frutta rossa di sottobosco.
Al palato è armonioso e ben strutturato con delicati tannini.
Perfetto in abbinamento con tutti i tipi di carne, salumi e formaggi.
Temperatura di servizio 16-18° C

*Ruby red color with hints of red fruit of the undergrowth.
On the palate, harmonious and well-structured with delicate
tannins. Perfect in combination with all types of meat, meats
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: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 3

Vineyard area: 3 Ha

Altitudine: 700-800 metri

Altitude: 700-800 mt

Tipo terreno: vulcanico

Soil type: volcanic

Età vigneti: 5-30 anni

Vineyard age: 5-30 years

Densità d'impianto: 5000 piante

Vines per hectare: 5000 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Training system: Spurred cordon

Ql.Uve per Ha: 70-80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Resa vino per Ql.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: 1 anno in botti rovere di Slavonia

Aging: 1 year in Slavonian oak barrel

Affinamento in bottiglia: 1 anno

Bottle refinement: 1 year