

ALTA MORA

Etna Rosato
Denominazione di Origine Controllata

Annata
2016
Prodotte n° 6.500 bottiglie

Zone di produzione
Castiglione di Sicilia, contrada Solicchiata

Uve
Nerello Mascalese, varietà autoctona
coltivata in 1 ettaro di vigneti
ad una altitudine di 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti
9 anni

Allevamento
a spalliera con una densità di
7.000 piante per ettaro, e alberello con
una densità di 8.000 piante per ettaro

Resa
70 quintali per ettaro

Vendemmia
Manuale, seconda decade di ottobre

Vinificazione
Raccolta in cassette da 18 kg, pressatura
soffice delle uve intere, evitando pompe,
al fine di estrarre il 40% di mosto.
Dopo una notte di fermentazione statica,
permanenza in acciaio sulle fecce fini per
4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Bottiglia
Litri 0,75

