



ETNA ROSATO DOC

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Solicchiata;

Nerello Mascalese 100%, varietà autoctona coltivata a spalliera e alberello in 1 ettaro di vigneto ad una altitudine di 750m s.l.m., con una densità di 5200 piante per ettaro per l'allevamento a spalliera e una densità di 10000 piante per ettaro per l'allevamento ad alberello. Resa pari a 70 quintali per ettaro, età media del vigneto pari a 10 anni, raccolta manuale in cassette da 18kg nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Breve macerazione delle bucce a 10°C, pressatura soffice delle uve intere, evitando pompe, al fine di estrarre il 40% del mosto. Dopo una notte di fermentazione statica, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.