

Alnus Etna Rosato DOC 2012

Scheda tecnica

VITIGNI: Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE: Moganazzi (Castiglione di Sicilia), versante nord dell'Etna.

TIPO DI COLTIVAZIONE: controspalliera, in conversione al sistema ad alberello

ETÀ DEI VIGNETI: 10 anni

ALTITUDINE: 650 mt slm

TIPO DI SUOLO: Sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida.

CLIMA: è quello di alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte.

MATURAZIONE E VENDEMMIA: inizio ottobre con vendemmia manuale

METODO DI VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono pressate intere con spremitura soffice del grappolo con l'antico metodo del "*pista e mutta*", cioè pressatura e immediata separazione del mosto dalle bucce. La fermentazione del mosto si svolge ad una temperatura di 20-25°.

MATURAZIONE: circa 5 mesi in vasche di cemento.

AFFINAMENTO: almeno 2 mesi in bottiglia.

QUANTITÀ PRODOTTA (IN BOTTIGLIE): 6.600

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: rosato con lievi riflessi rubino.
- Odore: floreale con freschi sentori di fragola e lampone.
- Sapore: secco, armonico, gradevole, piacevolmente acidulo e speziato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C.

