

Pistus Etna Rosso 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: metà 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 diraspate e pigiate. La macerazione ha la durata di circa una settimana in apposite vasche in cemento.

MATURAZIONE: circa 9 mesi in vasche di cemento.

AFFINAMENTO: almeno 2 mesi in bottiglia.

QUANTITÀ PRODOTTA (IN BOTTIGLIE): 14.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: rosso con accessi riflessi rubino.
- Odore: di frutta fresca, floreale.
- Sapore: elegante, armonico, gradevolmente tannico, con buona persistenza acida.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

