



ETNA ROSSO ARCHINERI

CLASSIFICAZIONE : DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Solicchiata. Versante Nord dell'Etna.

ALTITUDINE: 850 mt slm

VITIGNO : Nerello Mascalese

TERRENO: Franco sabbioso con abbondante roccia vulcanica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello di 90 anni di età.

VENDEMMIA: Seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice

AFFINAMENTO: 14 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malo lattica naturale.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.