



ETNA ROSSO PIETRADOLCE

Classificazione : DOC

Zona di produzione: Solicchiata. Versante Nord dell'Etna.

Altitudine: 800 mt slm

Vitigno : Nerello Mascalese

Terreno: Franco sabbioso con abbondante roccia vulcanica

Sistema d'allevamento: Alberello

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 14 giorni. Pressatura soffice

Affinamento: 3 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malo lattica naturale

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.