

SANTO SPIRITO ETNA ROSSO



Classificazione : DOC

Zona di produzione: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro. Versante Nord dell'Etna.

Altitudine: 900 mt slm

Vitigno : Nerello Mascalese

Terreno: Franco sabbioso con abbondante roccia vulcanica

Sistema di allevamento: Alberello pre-phylloxera di circa 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.