

Denominazione: ETNA ROSATO DOC

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna,
Castiglione di Sicilia

Contrada: Feudo di Mezzo

Clima: di alta collina, con importanti escursioni
termiche tra giorno e notte

Terreno: sabbioso vulcanico, profondo, fertile e
ricco in microelementi, a reazione subacida

Altitudine: 700 mt. s.l.m.

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Sistema di allevamento: alberello etneo a piede
franco. Alcune viti sono centenarie

Cepi per ettaro: 7000

Resa per ettaro: 70 q/ha

Grado alcolico: 12,5%

Vendemmia: manuale con selezione delle uve più
adatte per la produzione di questo vino

Vinificazione: le uve raccolte manualmente
vengono pressate direttamente in maniera soffice,
segue l'illimpidimento del mosto con chiarifica
statica a freddo e successiva fermentazione in
acciaio a temperature controllate, successivamente
il vino sosta sulle proprie fecce fini per almeno
4 mesi prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Capacità di invecchiamento stimata: 10 anni

Temperatura di servizio: 11-13°C

Note organolettiche: vino dal colore rosa
chiaro con riflessi che tendono all'arancione
scarico, al naso si rivela seducente e agrumato, con
sentori di arancia, erbe aromatiche e fragolina di
bosco. Ha un gusto di media intensità e struttura,
con una grande spinta sapida e minerale, di bella
corrispondenza gusto-olfattiva risulta fresco e
armonico

