

ETNA ROSSO

CONTRADA
ZOTTORINOTO
2017



COTTANERA



Classificazione Etna DOC Rosso Riserva

Varietà 100% Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 1933

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Zottorinoto

Altitudine 750-800 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 75anni

Resa 40 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato-alberello

Densità di impianto 6.600-10.000 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con

costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese

Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool 14,5

PH 3,67

Acidità Totale 5,1 g/l

Tipo di suolo lavico

Epoca vendemmiale ultima settimana di ottobre

Vendemmia scelta dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassetta

Classification Etna DOC Rosso Riserva

Variety 100% Nerello Mascalese

Number of bottles 1933

Production Area Contrada Zottorinoto, Castiglione di Sicilia

Altitude 750-800 metres a.s.l.

Average age of vines 75 years

Yield 4,000 kg/ha

System of cultivation espalier-gobelet

Vine density 6,600 -10,000 plants/ha

Vinification Gentle destemming and maceration with skin contact, at controlled temperature, 28°C, for about 30 days. Fermentation in controlled temperature, 26-28°C,

with constant pumping of must over grapes and wine-pressing. Malolactic fermentation in French oak barrels.

Refining 24 months in French oak barrels.

Followed by 24 months aging in bottle.

Alcohol 14,5°

PH 3.67

Total Acidity 5,1 g/l

Type of Soil lava-alluvial

Time of Harvest last week in October

Harvesting manual, with small crates