

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

Filippo Grasso

**ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

**NOME DEL VINO**

Filippo Grasso Ripiddu Etna Rosso

**ESPOSIZIONE**

Nord - Sud

**DENOMINAZIONE**

Etna Rosso Doc

**ALTITUDINE**

650 m slm

**CLASSIFICAZIONE**

DOC

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

30 anni

**ANNATA IN COMMERCIO**

2017

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Vulcanico, pietroso

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Sicilia

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Ottobre

**TIPOLOGIA**

Rossi

**ETTARI VITATI**

6

**STILE DI PRODUZIONE**

**RESA PER ETTARO**

7500kg/ha - 1,5kg per pianta

**ZONA DI PRODUZIONE**

Versante nord dell'Etna - Randazzo

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Filippo Grasso

**VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a temperatura controllata.

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**AFFINAMENTO**

in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14,5% vol.

**VITIGNO/I**

90% Nerello Mascalese - 10% Nerello Mantellato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

CONSIGLIATA

18 - 20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

20.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

D1004