

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Filippo Grasso

NOME DEL VINO

Ripiddu Etna Rosato DOC

DENOMINAZIONE

Ripiddu Etna Rosato DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Versante nord dell'Etna - Randazzo

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa a freddo per 24-36 ore, pressatura soffice e successiva vinificazione in bianco.

AFFINAMENTO

in acciaio.

VITIGNO/I

100% Nerello mascalese

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

ALTITUDINE

650 m slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico, pietroso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

7500kg/ha - 1,5kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Filippo Grasso

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D1007