

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Filippo Grasso

## NOME DEL VINO

Filippo Grasso Capu Chiurma Etna Rosso

## DENOMINAZIONE

Etna Rosso Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2017

## REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Versante nord dell'Etna - Randazzo

## VINIFICAZIONE

I vigneti sono costituiti da vecchi alberelli allevati sulla fila con un'età media di 60 anni. Macerazione con le bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

in acciaio.

## VITIGNO/I

95% Nerello Mascalese - 5% Nerello Mantellato

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato e alberello

## ESPOSIZIONE

Nord-Sud

## ALTITUDINE

650 m slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

60

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico, pietroso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## ETTARI VITATI

6

## RESA PER ETTARO

5000 kg/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Filippo Grasso

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D1008