

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Donnafugata

NOME DEL VINO

Donnafugata Sul Vulcano Etna Rosso

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Randazzo (CT) Etna

VINIFICAZIONE

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C.

AFFINAMENTO

Affina per 14 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 7 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

VITIGNO/I

Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio

ALLEVAMENTO

Alberello o controspalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Orientale

ALTITUDINE

da 730 a 750 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida- neutra

EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di ottobre

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

45-65 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

66.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D9786