

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Sul Vulcano Etna
Rosato

DENOMINAZIONE
Etna Rosato DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Randazzo (CT) Etna

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo in pressa per
6-12 ore a 10°C seguita da una
fermentazione in acciaio, a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO
Affina in vasca per 3 mesi e almeno
2 mesi in bottiglia prima di essere
commercializzato

VITIGNO/I
Nerello Mascalese

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
4

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
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
17.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E3633