



ETNA ROSSO

DOC



MONTELEONE

ETNA ROSSO



NERELLO MASCALESE 90%, NERELLO CAPPUCCIO 10 %
ETNA ROSSO DOC

ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono da una singola vigna sita nel versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 500 metri s.l.m. L'areale si caratterizza per la vicinanza con il fiume Alcantara: i suoli composti da sabbie e ceneri vulcaniche sono resi ricchi da piccole percentuali di argilla calcarea (10%) che conferisce maggiore struttura al vino e rende i tannini più levigati.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vigne, impiantate nel 1970, sono allevate a contro spalliera col sistema del cordone speronato.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in serbatoi in acciaio. Durante la macerazione, di 10/12 giorni, vengono effettuate, giornalmente, rotture del cappello tramite follature. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.

AFFINAMENTO:

Il vino evolve per 12 mesi in parte in tonneau di rovere francese da 700 litri ed in parte in tini di rovere da 20 hl. Successivamente affina in cemento per ulteriori 6 mesi. Dopo altri sei mesi in bottiglia il vino è pronto per il rilascio.

SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

The vineyard is located in the Northern slope of the Volcano, within the town-limits of Castiglione di Sicilia, at an altitude of 500 meters above sea level. The soils are volcanic, composed mainly of sand, and some gravel. The Contrada is distinctive in that 10% of the soil is composed of clay and limestone, which comes from the nearby Alcantara river.

YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The vineyard is planted in 1970, trained in counter-espalier system, and pruned in spurred cordon.

HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kg crates. After destemming, the grapes ferment in stainless steel tanks.

During maceration, which lasts 10-12 days, daily breaking up of the marc are carried out by punching down.

After racking, malolactic fermentation is carried out in oak with indigenous lactic bacteria.

MATURATION:

The wine is aged for 12 months in both French oak tonneau and oak vat, and then for another 6 months in concrete tanks. After an additional 6 months in bottle, the wine is ready for release.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG NO. 2021/2115