

ETNA ROSSO

2022



COTTANERA



Classificazione Etna DOC Rosso

Varietà 100% Nerello Mascalese

Numero di bottiglie 90.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera, Contrada Diciassettesalme, Contrada Feudo di Mezzo, Zottorinoto.

Altitudine 670-770 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 25-30 anni

Resa 70 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni; macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27 – 28°C.

Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi.

Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool 14,5 % vol

PH 3,70

Acidità Totale 5,2 g/l

Tipo di suolo lavico-alluvionale - argilloso

Epoca vendemmiale seconda decade di ottobre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification Etna DOC Rosso

Variety 100% Nerello Mascalese

Number of bottles 90,000

Production Area Contrada Cottanera, Contrada Diciassettesalme, Contrada Feudo di Mezzo and Contrada Zottorinoto, Castiglione di Sicilia

Altitude 670-770 metres a.s.l.

Average age of vines 25-30 years

Yield 7,000 kg/ha

System of cultivation espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification destemming, fermentation in controlled temperature for about 10-12 days; maceration with skin contact, at controlled temperature, 27-28°C. Malolactic fermentation and aging in still for about 10 months.

Refining 6 months in aging in bottle.

Alcohol 14.5 % vol

PH 3,70

Total Acidity 5.2 g/l

Type of Soil lava-alluvial and lava

Time of Harvest 10-20 days into October

Harvesting manual, with small crates