



# TORNATORE



## VARIETÀ

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

## ZONA DI PRODUZIONE

ETNA, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

## SISTEMA DI POTATURA

Cordone speronato

## RESA PER ETTARO

70 qli.

## EPOCA DI VENDEMMIA

2a e 3a decade di ottobre

## SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente, vengono inviate in vasche di cemento, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale.

## AFFINAMENTO

Circa un anno in vasca in botti di legno grandi e circa 3 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino scarico con tenui riflessi violacei, tipici della varietà non molto ricca di colore. Al naso sono evidenti sentori di piccoli frutti rossi, di marasca, amarena. Al palato si distingue per la sua tipica tannicità bilanciata e da una sorprendente pienezza, sapidità e lunghezza.

## ETNA ROSSO

*Denominazione di Origine Controllata*