



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