

ETNA DOC ROSSO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vitigni coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna a Piedimonte Etneo (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE / Diraspatura dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione prolungata delle bucce con ausilio di rimontaggi e batonnage.

AFFINAMENTO / Il vino viene fatto riposare in piccoli recipienti in ceramica, parte in tonneaux di rovere francese con stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea. Conduzione della fermentazione Malolattica in legno.

TRAVASO / A fine inverno. Imbottigliamento nell'estate del secondo anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



TENUTE
BALLASANTI