

# PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00" N - 15° 01' 41" E

PALMENTO COSTANZO / Contrada Santo Spirito  
95012 Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) / ITALIA  
T. 0942.983239 / [info@palmentocostanzo.com](mailto:info@palmentocostanzo.com)



## PREFILLOSSERA ETNA DOC ROSSO

**Zona di Produzione:** Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna | Esposizione Nord.

**Uve:** Nerello Mascalese 90% - Nerello cappuccio 10%.

**Altitudine:** 700 mt. s.l.m.

**Tipo di suolo:** Sabbie vulcaniche nere e brune 60-70%; sassi e rocce effusive.

**Sistema di allevamento:** Alberello sostenuto da pali di castagno. Piante centenarie.

**Ceppi/Ha:** In media 8000 piante/Ha.

Resa media per ettaro: 0,5 kg / pianta; 28 HI / Ha.

**Vendemmia:** Metà ottobre.

**Vinificazione:** vinificazione e macerazione prolungata in botti rotative da 5 hl e legni grandi.

**Affinamento:** in legno per 24 mesi.

**Area of production:** Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna - North.

**Grapes:** 90% Nerello Mascalese 10% Nerello cappuccio.

**Elevation:** 700 mt. s.l.m.

**Kind of Soil:** Black, brownish volcanic sands 60-70%, Volcanic rocks.

**Training system:** Bush-training with chestnut posts. Centenary vines.


**Plantation density:** On average 8000 vines/Ha.

**Average yield:** 0,5 kg/vines; 28 HI / Ha.

**Harvest:** Manual, middle October.

**Vinification:** Prolonged vinification and maceration in 5 hl rotative vats and big barrels.

**Ageing:** in wooden barrels for 24 months.

 **Degustazione:** Colore rosso rubino. Al naso profondo e ricco, con note di frutta rossa, sfumature di grafite, polvere vulcanica, balsamico. Al gusto è avvolgente, con tannini vellutati, imponente e lungo, con finale delicato e piacevolmente sapido. / **Tasting:** Ruby red colour. Rich and deep at the nose, fruity and mineral with red berries and ash hints, balsamic. Overwhelming in mouth, powerful and intense, with a sapid finishing.



**Temperatura di servizio:** 18-20°C. / **Service temperature:** 18-20°C.