



Dall'inconfondibile luce, che ricorda il rame metallo, ci svela per carattere e complessità il potere delle vigne centenarie da un suolo dalla geologia antica e rara. Un vino unico che combina suadanza, freschezza e complessità.

VINO: Piano dei Daini

CLASSIFICAZIONE: ETNA ROSATO DOC 2019

ZONA DI PRODUZIONE: ETNA versante Nord, Sicilia

ALTITUDINE: 750 s.l.m.

SUOLI: Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.

VIGNETO: allevato ad alberello di piede franco, in località Passopisciaro c.da Santo Spirito.

DENSITA' DI IMPIANTO: 7000 piante per ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: impiantate a partire dal 1870

UVE: 100% Nerello Mascalese

VENDEMMIA: manuale, in cassette, durante la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: il mosto fiore subisce una velocissima e delicata macerazione in pressa con le bucce, pulito dalle fecce grossolane, staticamente a freddo in tini di acciaio inossidabile.

Fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 13 e i 15 gradi C° per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Rimane in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: primavera successiva alla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

ACIDITA' TOT 6,80 g/l