



Dalla contrada “Piano dei Daini” dove sin dal 1670 si produceva vino, una vigna alla “continentale”, così è chiamato l’allevamento a spalliera sul vulcano, si ottiene questo vino rosso dalla spiccata immediatezza e tipicità territoriale.

VINO: *Piano dei Daini 2017*

CLASSIFICAZIONE: *Etna Rosso D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)*

ZONA DI PRODUZIONE: *ETNA versante Nord, Sicilia*

ALTITUDINE: *600 s.l.m.*

SUOLO: *Vulcanico, a matrice sabbiosa, a forte espansione radicale .*

VIGNETO: *Vigne Curve, allevamento cordone speronato a spalliera, in Contrada Piano dei Daini a Solicchiata.*

DENSITA' DI IMPIANTO: *4500 piante per ettaro.*

ETÀ DELLE VIGNE: *impiantate nel 2002*

UVE: *Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.*

VENDEMMIA: *manuale in cassette, ad Ottobre.*

VINIFICAZIONE: *diraspapigiatura dolce delle uve e scarico dall’alto per caduta in vasche di acciaio troncoconiche, dove avviene la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni, a temperatura controllata (26-29°C). Cicli di follature giornalieri garantiscono una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce. Alla svinatura del vino fiore segue una pressatura soffice delle vinacce.*

AFFINAMENTO: *dopo la fermentazione malolattica il vino riposa in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 10 mesi. Successivamente sosta in vasca di acciaio ed in bottiglia minimo per 6 mesi.*

IMBOTTIGLIAMENTO: *Ultima settimana di Maggio 2019. Non filtrato*

GRADAZIONE ALCOLICA *14,5%*

ACIDITA'TOTALE *6,15 g/l*