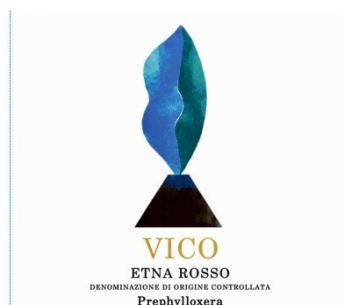




TENUTE BOSCO  
VIGNE DELL'ETNA



*Da una delle ormai poche parcelle della contrada Santo Spirito non coperta dalla lava del 1879, un suolo antico ed unico, si esprime tutto il potenziale di un territorio di eccezionale tradizione vitivinicola in un vino di straordinaria complessità ed eleganza.*

**VINO:** Vico Prephyloxera 2016

**CLASSIFICAZIONE:** ETNA ROSSO DOC

**N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5.000

**ZONA DI PRODUZIONE:** Etna versante Nord, C.DA Santo Spirito, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia

**ALTITUDINE:** 700 s.l.m.

**SUOLO:** Vulcanico di matrice sabbiosa, ottima permeabilità e ricco di microelementi

**VIGNETI:** Vigna Vico, allevamento ad alberello prefillossera, in località Passopisciaro, contrada Santo Spirito, Parcelle "Belvedere", "Seimigliaia" e "Calata degli Angeli".

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 7000 piante per ettaro.

**ETÀ DELLE VIGNE:** impiantate a partire dal 1865.

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

**VENDEMMIA:** seconda decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte soltanto a mano, dopo essere state diraspate e pigiate lievemente cadono, per gravità, direttamente nei tini di fermentazione in acciaio inossidabile di forma troncoconica. La macerazione, che dura circa 20 giorni, avviene a temperatura controllata (26°-30°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 sosta in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 14 mesi. Successivamente in vasca di acciaio ed in bottiglia per 20 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Circa 24 mesi dopo la data di vendemmia. Non filtrato.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14%

**AC.TOT** 6,00 g/l