



TORNATORE



VARIETÀ

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE

ETNA, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia

CONTRADA

Trimarchisa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

SISTEMA DI POTATURA

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 qli.

EPOCA DI VENDEMMIA

2a e 3a decade di ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente in piccole cassette arrivano velocemente in cantina dove vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°C.

Giornalmente, per più volte al giorno, alle uve in macerazione si effettuano delle follature manuali con l'ausilio di un follatore pneumatico.

Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale.

Il vino così ottenuto riposa, in botti da 25 hl, 18 mesi prima per di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di legno e vasche di cemento e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con tenui riflessi violacei. Ricco e complesso al naso, ricorda molto piccoli frutti di rovi, l'amarena ed un delicatissimo sentore di legno dolce. Al palato è deciso, complesso e straordinariamente persistente.

ETNA ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

TRIMARCHISA