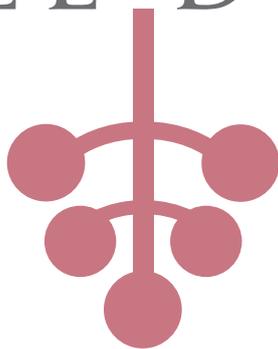


TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: Rosato

Classificazione: Rosato Etna DOC

Varietà: 100% Nerello Mascalese

Zona di produzione: Comune di Randazzo (CT)
versante Nord-Ovest dell'Etna

Altitudine: 600 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 20 anni

Sistema di allevamento: Alberello etneo

Densità di impianto: 7500 piante per ettaro

Tipologia del terreno: Vulcanico ricco di scheletro.
Terreno scuro nato dalla disgregazione di
antiche colate laviche provenienti dal vulcano

Resa per ettaro: 9000 chili per ettaro
(circa 1,3 chili per pianta)

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: macerazione delle uve in pressa
per 8 ore, pressatura soffice con resa del 50%

Invecchiamento: 6 mesi di batonage sulle fecce nobili
e invecchiamento di 3 mesi in bottiglia

Alcool: 13%

PH: 3,30

Acidità Totale: 5,70 g/l