

# ETNA ROSATO

## Denominazione di Origine Controllata CONTRADA VOLPARE 2020

**Denominazione:** Etna D.O.C. Rosato

**Uvaggio:** Nerello Mascalese

**Area di produzione:** Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo

**Altitudine:** Circa 700m s.l.m.

**Terreno:** Vulcanico sabbioso con elevata sostanza organica e ricco di minerali

**Trattamenti:** Zolfo e rame

**Densità d'impianto:** 6000 ceppi per ettaro

**Tipologia d'impianto e età delle viti:** Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica di 8/10 anni di età

**Data raccolta:** Metà di Ottobre

**Vinificazione e maturazione:** Raccolta manuale delle uve, pressatura dei grappoli interi con fermentazione e affinamento per circa 2 mesi in legno, successivo affinamento in acciaio per 6 mesi

**Produzione:** 1000 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** Color salmone, bouquet di lampone, fragoline di bosco e ribes, profumi agrumati di mandarino e macchia mediterranea. al palato suadente, fresco, sapido con una chiusura sui frutti rossi piccoli e una nota marina.

**Gradazione alcolica:** 13% VOL

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°C



M | A | U | G | E | R | I