

## ETNA ROSSO BARBAGALLI



**CLASSIFICAZIONE :** Denominazione di Origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** Contrada Rampante Area "Barbagalli", Solicchiata. Versante Nord dell'Etna.

**ALTITUDINE:** 900 mt slm

**VITIGNO :** Nerello Mascalese

**TERRENO:** Franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni di età.

**VENDEMMIA:** Terza decade di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice

**AFFINAMENTO:** 20 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malo lattica naturale.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.