



## **RAMPANTE Etna Rosso**

**Classificazione :** DOC

**Zona di produzione:** Contrada Rampante, Solicchiata. Versante Nord dell'Etna.

**Altitudine:** 850 mt slm

**Vitigno :** Nerello Mascalese

**Terreno:** Franco sabbioso con abbondante roccia vulcanica

**Sistema di allevamento:** Alberello pre-phylloxera di 80-90 anni di età

**Vendemmia:** Seconda decade di Ottobre

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

**Affinamento:** 14 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malo lattica naturale.

**Gradazione alcolica:** 15% vol.