

BARBAZZALE ROSSO



Classificazione Etna Doc rosso

Varietà 90% Nerello mascalese 10 % Nerello capuccio

Numero di bottiglie :120.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera

Altitudine 720

Età media dei vigneti 15 anni

Resa 75 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28 ° con frequenti rimontaggi e follature

Affinamento in acciaio per circa 5mesi

Alcool 13,5 °

PH 3,5

Acidità Totale 5,1

Tipo di suolo lavico-alluvionale e lavico-argilloso

Epoca vendemmiale ultima settimana di ottobre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification Etna DOC rosso

Variety 90 % nerello mascalese 10 % nerello capuccio

Number of bottles 120.000

Production Area Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia

Altitude 720 metres a.s.l.

Average age of vines 15years

Yield 7,500 kg/ha

System of cultivation espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification destemming and maceration with the skin contact, at controlled temperature, for about 20-25 days. Fermentation in stainless steel, at controlled temperature, 26 °, with frequent pumping of must over grapes and wine-pressing

Refining in stainless steel for about 5 months

Alcohol 13,5°

PH 3,5

Total Acidity 5,1

Type of Soil lava-alluvial and lava-clayey

Time of Harvest last week of October

Harvesting manual, with small crates