



PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.



BARBAGALLI Etna Rosso 2016

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna, Contrada Rampante, area "Barbagalli".

Altitudine: 950 m s.l.m.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: alberello pre-phylloxera di 80-100 anni di età.

Vendemmia: terza decade di ottobre.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice. Macerazione a contatto con bucce per 18 giorni in vasche di cemento.

Affinamento: 20 mesi in tonneau di rovere francese. Fermentazione malolattica naturale.

Gradazione alcolica: 15% vol.

PIETRADOLCE. Contrada Rampante,
95012 Solicchiata, Castiglione di Sicilia
(Catania), Italia

SEDE AMMINISTRATIVA.
Strada Provinciale 117, n.34
95018 Riposto
(Catania), Italia
tel. +39 348 4037792
fax +39 095 7780599

info@pietradolce.it