



PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.



PIETRADOLCE Etna Rosso 2015

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: Solicchiata, Versante Nord Dell'Etna.

Altitudine: 800 m.s.l

Vitigno: Nerello Mascalese.

Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro.

Sistema d'allevamento: alberello e spalliera.

Vendemmia: seconda decade di Ottobre.

Vinicazione: raccolta manuale delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.

Affinamento: 3 mesi in tonneaux di rovere francese a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malolattica naturale.

Gradazione alcolica: 13,5%vol