



PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.



V. BARBAGALLI Etna Rosso 2013

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: Contrada Rampante Area "Barbagalli", Solicchiata.

Versante Nord Dell'Etna.

Altitudine: 900 m.s.l.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro.

Sistema d'allevamento: alberello pre-phyloxera di 80-100 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: 20 mesi in tonneaux di rovere francese a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malolattica naturale.

Gradazione alcolica: 14,5%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