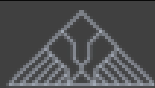


Scheda Tecnica



MONTELEONE

Rumex

Vitigno: *Nerello Mascalese 100%.*

Denominazione: *Etna Doc.*

Zona di produzione: *le uve provengono da una piccola vigna sita nel Versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 680 metri s.l.m. I suoli sono tipicamente vulcanici, composti da sabbie e ceneri.*

Coltivazione del vigneto: *le vigne, di 100 e più anni di età, sono allevate con il tipico sistema dell'alberello etneo: ogni vite è cioè sorretta da un palo tutore in legno di castagno.*

Vinificazione: *le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Durante la macerazione, di circa 12 giorni, vengono effettuate giornalmente rotture del cappello tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.*

Affinamento: *il vino evolve per 12 mesi in tonneaux in rovere francese da 700 e 500 litri. Affina poi in bottiglia per ulteriori 12 mesi prima del rilascio.*

Grado alcolico: *13,5% Vol.*