

BIBI  
Rosso

# NERE LLO MA SCA LESE



[www.tenutadelvallonerosso.com](http://www.tenutadelvallonerosso.com)

**Denominazione:** ETNA ROSSO DOC

**Appellation:** ETNA ROSSO DOC

**Vitigno:** Nerello Mascalese 90% e Carricante 10%.

**Grape variety:** Nerello Mascalese 90% and Carricante 10%

**Zona di produzione:** Biancavilla, Etna Sud-Ovest

**Production area:** Biancavilla, Etna South-West

**Altitudine:** Contrada Montalto - 1080 metri

**Altitude:** Contrada Montalto - 1080 meters

**Tipologia di terreno:** Suolo vulcanico molto profondo, rosso per l'alta presenza di ossidi di ferro, con ghiaia e frammenti di ignimbrite

**Soil type:** Very deep volcanic soil, red due to high iron oxides, with gravel and ignimbrite fragments

**Età dei vigneti:** circa 80-85 anni

**Vineyard age:** about 80-85 years

**Sistema di allevamento:** alberello tradizionale etneo

**Training system:** traditional Etna bush training

**Resa per ettaro:** 80-90 quintali per ettaro

**Yield per hectare:** 80-90 quintals per hectare

**Resa in vino:** circa 70%

**Wine yield:** about 70%

**Periodo di vendemmia:** fine settembre

**Harvest period:** end of September

**Giorni di macerazione:** 20 giorni

**Maceration days:** 20 days

**Contenitori di fermentazione:** acciaio inox

**Maceration tanks:** stainless steel

**Temperatura di fermentazione:** 25-28°C

**Fermentation temperature:** 25-28°C

**Fermentazione malolattica:** si

**Malolactic fermentation:** yes

**Affinamento:** 11 mesi in acciaio inox

**Aging:** 11 months in stainless steel tank

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi

**Bottle aging:** at least 6 months

**Grado alcolico:** 13.5%

**Alcohol content:** 13.5%

**SCHEDA TECNICA**  
TECHNICAL SHEET