

CONTRADA MINICUCCHITA

Rosso

NERE
LLO
MA
SCA
LESE



www.tenutadelvallonerosso.com

Denominazione: SICILIA DOC

Appellation: SICILIA DOC

Vitigno: Nerello Mascalese 95% e Alicante 5%

Grape variety: Nerello Mascalese 95% and Alicante 5%

Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud-Ovest

Production area: Biancavilla, Etna South-West

Altitudine: Contrada Minicucchita - 780 metri

Altitude: Contrada Minicucchita - 780 meters

Tipologia di terreno: Suolo vulcanico giovane, estremamente pietroso, con lapilli, rocce basaltiche e tracce di ignimbrite

Soil type: Young volcanic soil, extremely stony, with lapilli, basalt rocks and traces of ignimbrite

Età dei vigneti: circa 100 anni

Vineyard age: about 100 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: metà settembre

Harvest period: mid-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: sì

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