

**CONTRADA MINICUCCHITA**  
**Rosso**

**NERE  
LLO  
MA  
SCA  
LESE**



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