

CONTRADA VERGINELLA
Rosso



NERE
LLO
MA
SCA
LESE

Denominazione: SICILIA DOC
Appellation: SICILIA DOC
Vitigno: Nerello Mascalese 95% e Nerello Cappuccio 5%
Grape variety: Nerello Mascalese 95% and Nerello Cappuccio 5%
Zona di produzione: Biancavilla, Etna Sud-Ovest
Production area: Biancavilla, Etna South-West
Altitudine: Contrada Virginella - 890 metri
Altitude: Contrada Virginella - 890 meters
Tipologia di terreno: Suolo vulcanico a tessitura franco-sabbiosa, microclima fresco e ventilato, maturazione lenta delle uve
Soil type: Volcanic soil with sandy-loam texture, fresh and windy microclimate, slow ripening of grapes
Età dei vigneti: circa 60 anni
Vineyard age: about 60 years
Sistema di allevamento: alberello tradizionale etneo e spalliera
Training system: traditional Etna bush training and trellis
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: seconda decade di settembre
Harvest period: second ten days 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: 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: 14.5%
Alcohol content: 14.5%