

CONTRADA VERGINELLA
Rosso

**NERE
LLO
MA
SCA
LESE**



www.tenutadelvallonerosso.com

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 Verginella – 890 metri

Altitude: Contrada Verginella – 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%

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET