

# Rosso

# NERE LLO MA SCA LESE



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

**Denominazione:** IGT Terre Siciliane

**Appellation:** IGT Terre Siciliane

**Vitigno:** Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio e Alicante 10%

**Grape variety:** Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio and Alicante 10%

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

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

**Altitudine:** tra 780 e 1080 metri

**Altitude:** between 780 and 1100 meters

**Tipologia di terreno:** Vulcanico, con prevalenza di sabbie vulcaniche e ignimbrite.

**Soil type:** Volcanic, with a prevalence of volcanic sands and ignimbrite.

**Età dei vigneti:** circa 70 - 75 anni

**Vineyard age:** about 70 - 75 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:** 70% circa

**Wine yield:** about 70%

**Periodo di vendemmia:** prima settimana di Ottobre

**Harvest period:** first decade of October

**Giorni di macerazione:** 10 giorni

**Maceration days:** 10 days

**Contenitori di fermentazione:** Acciaio

**Maceration tanks:** stainless steel

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

**Fermentation temperature:** 25 - 28° celsius

**Fermentazione malolattica:** sì

**Malolactic fermentation:** yes

**Affinamento:** 11 mesi in tonneau e barrique di rovere francese

**Aging:** 11 months in French oak tonneau and barrique

**Affinamento in bottiglia:** almeno 7 mesi

**Bottle aging:** at least 7 months

**Grado alcolico:** 14,5%

**Alcohol content:** 14,5%

**SCHEDA TECNICA**  
TECHNICAL SHEET