

GENERAZIONE ALESSANDRO

CROCEFERRO ETNA ROSSO DOC

Dal vigneto di Nerello Mascalese di Contrada Piano Filici nasce Croceferrò.

Espressione della tipicità del vulcano di grande freschezza e bevibilità.

SCHEMA TECNICA

Tipologia: Etna Rosso DOC

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Tipologia del terreno: sabbie vulcaniche con buona presenza di pomice rossa

Altitudine: 640 metri sul livello del mare

Anno di impianto: 2016

Zona di produzione: versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici

Sistema di allevamento: controspalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.600

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino.

Diraspate, e pigiate sofficemente

Fermentazione alcolica: circa 12 giorni in tini tronco-conici di acciaio con rotture del cappello giornaliera effettuate tramite follatura

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese, il 30 della massa affina in vasche di acciaio

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro e luminoso

Olfatto: eleganti note floreali di geranio e rosa canina si intrecciano a delicati sentori di fragolina e melograno, con una sfumatura finale che richiama piacevoli note salmastre

Palato: il sorso ben equilibrato alterna sensazioni vibranti a percezioni più morbide, donando al palato un senso di eterea leggerezza ravvivata da un finale che riporta a succose note di melograno

