



Dalla contrada “ Piano dei Daini” dove sin dal 1670 si produceva vino, una vigna alla “continentale”, così è chiamato l’allevamento a spalliera sul vulcano, si ottiene questo vino rosso dalla spiccata immediatezza e tipicità territoriale.

VINO: Piano dei Daini Etna Rosso

CLASSIFICAZIONE: Etna Rosso D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

N. BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

ZONA DI PRODUZIONE: ETNA versante Nord, Sicilia

ALTITUDINE: 600 s.l.m.

SUOLI: Vulcanici, a matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.

VIGNETI: Vigne Curve, allevamento a spalliera, in Contrada Piano dei Daini a Solicchiata.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 piante per ettaro.

ETÀ DELLE VIGNE: impiantate nel 2002

UVE: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.

VENDEMMIA: manuale, in cassette, dopo il 15 di ottobre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura dolce delle uve e scarico dall’alto per caduta in vasche di acciaio troncoconiche, dove avviene la fermentazione, che dura fino a 15 giorni, a temperatura controllata. Cicli di follature giornalieri garantiscono, una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce.

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione malolattica il vino sosta in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 10 mesi. Successivamente sosta in vasca di acciaio per circa tre mesi, ed in bottiglia minimo per 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: tra 15 e 18 mesi dalla data di vendemmia.