



# ETNA ROSSO

- **VINO:** Muruasiccu Etna Rosso
- **CLASSIFICAZIONE:** Etna Rosso D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)
- **N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.800
- **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, Solicchiata.
- **DENSITA' DI IMPIANTO:** 4.500 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 12 mesi. Successivamente sosta in vasca di acciaio per circa tre mesi, ed in bottiglia minimo per 8 mesi.
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** tra 15 e 18 mesi dalla data di vendemmia.





# ETNA BIANCO

- **VINO:** Muruasiccu Etna Bianco
- **CLASSIFICAZIONE:** Etna Bianco D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)
- **N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2.800
- **ZONA DI PRODUZIONE:** ETNA versante Nord e versante Sud - Sicilia
- **ALTITUDINE:** tra 600 e 800 s.l.m.
- **SUOLI:** Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.
- **VIGNETI:** allevati ad alberello, in località Biancavilla e Solicchiata
- **DENSITA' DI IMPIANTO:** 5.500 piante per ettaro.
- **ETÀ DELLE VIGNE:** anche a partire dal 1970.
- **UVE:** 90% Carricante, 10% Catarratto.
- **VENDEMMIA:** manuale, in cassette, prima decade di ottobre.
- **VINIFICAZIONE:** utilizzato solo il mosto fiore, ottenuto, separandolo dalle bucce in pressa a 0 bar, e pulito, dalle fecce grossolane, staticamente a freddo, viene successivamente vinificato ad una temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi per almeno 10 giorni.
- **AFFINAMENTO:** in acciaio e legno per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Tonneau da 500 litri, a lievissima tostatura di rovere francese. In bottiglia minimo per 6 mesi.
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** primavera successiva alla vendemmia.





# ETNA ROSATO

- **VINO:** Muruasiccu Etna Rosato
- **CLASSIFICAZIONE:** Etna Rosato D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)
- **N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** 700
- **ZONA DI PRODUZIONE:** ETNA versante Nord - Sicilia
- **ALTITUDINE:** 700 s.l.m.
- **SUOLI:** Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.
- **VIGNETI:** allevata ad alberello, in località Passopisciaro e Santo Spirito
- **DENSITA' DI IMPIANTO:** 4.000 piante per ettaro
- **ETÀ DELLE VIGNE:** impiantate a partire dal 1870
- **UVE:** Nerello Mascalese 100%
- **VENDEMMIA:** manuale, in cassette, durante la prima decade di ottobre.
- **VINIFICAZIONE:** In Cantina le uve vengono diraspate e pigiate in atmosfera inertizzata con ghiaccio secco per ridurre azione ossigeno. Il mosto fiore unica frazione utilizzata, subisce una velocissima macerazione in pressa con le bucce, pulito dalle fecce grossolane staticamente a freddo, viene successivamente vinificato ad una temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi C° per almeno 15 giorni.
- **AFFINAMENTO:** in acciaio per almeno 6 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Rimane in bottiglia per un minimo di 3 mesi.
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** primavera successiva alla vendemmia.

