

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● VINO ROSSO CALA CALA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, sassoso, ricco di ripiddu.

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Estensione del vigneto: 8.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Spalliera bassa

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 100 anni

Produzione media per ettaro: 0.0

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione per 5 giorni e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio e affinamento in botti di rovere da 50 hl per 36 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione. Cuvée di annate e partite declassate di Etna Rosso.

Solforosa totale (SO₂): 80.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 30000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato, dalla bocca generosa, minerale e compiuta.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.