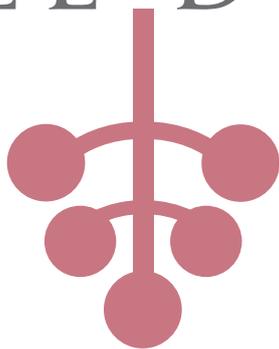


TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: **Carusu**

Classificazione: Rosso Etna DOC

Varietà: 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

Zona di produzione: Comune di Randazzo (CT),
versante nord ovest dell'Etna

Altitude: 600 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 30 anni

Sistema di allevamento: Alberello etneo

Densità di impianto: 7500 piante per ettaro

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di scheletro.
Terreno scuro nato dalla disgregazione di
antiche colate laviche provenienti dal vulcano

Resa per ettaro: 7000 chili per ettaro
(circa un chilo per pianta)

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: resa in mosto del 60%,
fermentazione con macerazione delle bucce mediante
rimontaggi e delestage per almeno 40 giorni

Invecchiamento: 6 mesi in acciaio con svolgimento
spontaneo della fermentazione malolattica,
passaggio in tonneau per 6 mesi e
successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi

Alcool: 14%

PH: 3,52

Acidità totale: 5,20 g/l

