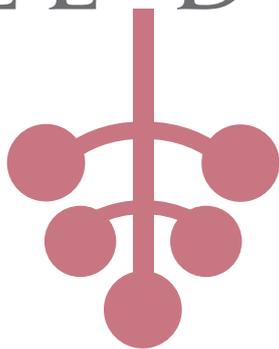


TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: Ciuri

Classificazione: Vino bianco

Varietà: 100% Nerello Mascalese

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

Altitude: 700 - 950 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 10 - 15 anni

Sistema di allevamento: Alberello etneo e
cordone speronato

Densità di impianto: 7000 piante per ettaro

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

Resa per ettaro: 10.000 chili per ettaro
(circa un 1,6 chili per pianta)

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: vinificazione di uve rosse in bianco,
immediata separazione del mosto dalle bucce
mediante pressatura soffice, resa in mosto del 50%

Invecchiamento: Batonage sulle fecce nobili in acciaio per
almeno 8 mesi. Affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi

Alcool: 13%

PH: 3,25

Acidità totale: 6,20 g/l

