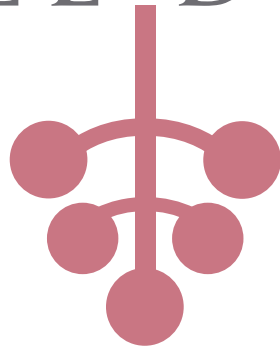


TERRAZZE DELL'ETNA



Nome: **Pinot Nero**

Classificazione: IGT Terre Siciliane

Varietà: 100% Pinot Nero

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

Altitude: 700 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: 20 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 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: 3500 chili per ettaro
(circa un 0,35 chili per pianta)

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: resa in mosto del 60%, fermentazione
con macerazione delle bucce mediante
rimontaggi per almeno 12 giorni

Invecchiamento: 1 anno in barriques di rovere francese
di secondo passaggio con svolgimento spontaneo
della fermentazione malolattica, successivo
affinamento in bottiglia per 24 mesi

Alcool: 14,5%

PH: 3,65

Acidità totale: 5,30 g/l

