

# BARBAZZALE ROSSO 2018



**Classificazione** Etna Doc rosso

**Varietà** 90% Nerello mascalese 10 % Nerello capuccio

**Numero di bottiglie** :100.000

**Comune di produzione** Castiglione di Sicilia

**Zona di produzione** Contrada Cottanera

**Altitudine** 720

**Età media dei vigneti** 15 anni

**Resa** 75 quintali di uve per ettaro

**Sistema di allevamento** cordone speronato

**Densità di impianto** 5700 piante per ettaro

**Vinificazione** diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28 ° con frequenti rimontaggi e follature

**Affinamento** in acciaio per circa 5mesi

**Alcool** 13,5°

**PH** 3,7

**Acidità Totale** 5,2

**Tipo di suolo** lavico-alluvionale e lavico-argilloso

**Epoca vendemmiale** ultima settimana di ottobre

**Vendemmia** manuale in cassetta

**Classification** Etna DOC rosso

**Variety** 90 % nerello mascalese 10 % nerello capuccio

**Number of bottles** 100.000

**Production Area** Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia

**Altitude** 720 metres a.s.l.

**Average age of vines** 15years

**Yield** 7,500 kg/ha

**System of cultivation** espalier

**Vine density** 5,700 plants/ha

**Vinification** destemming and maceration with the skin contact, at controlled temperature, for about 20-25 days. Fermentation in stainless steel, at controlled temperature, 26 °, with frequent pumping of must over grapes and wine-pressing

**Refining** in stainless steel for about 5 months

**Alcohol** 13,5°

**PH** 3,7

**Total Acidity** 5,2

**Type of Soil** lava-alluvial and lava-clayey

**Time of Harvest** last week of October

**Harvesting** manual, with small crates