

CONTRADA PIANODARIO 2017

Pianodario, una delle 4 contrade in cui viviamo e lavoriamo, è collocata a un'altitudine media di 775 metri s.l.m., tra la frazione di Montelaguardia e Randazzo, è un'area di 7,91 ettari di cui 3,8 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco e con una morfologia degradante da Sud verso Nord con pendenza media del 7%. Il territorio in cui ricadono i vigneti è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di età compresa tra i 15.000 e i 4.000 anni. È possibile ipotizzare una successione stratigrafica al di sotto dei vigneti di Pianodario in cui sotto una copertura di suolo si riscontrano terreni di età compresa tra 15.000 e 4.000 anni su terreni molto più antichi (40.000- 30.000 anni).

Vitigni: Nerello Mascalese

Denominazione: Rosso Etna DOC

Zona vitivinicola: versante Nord del vulcano Etna - Contrada Pianodario - Randazzo - Catania - Sicilia

Terreni: formazione di origine vulcanica di età compresa tra i 15.000 e i 4.000 anni. Al di sotto di questi terreni si ipotizza una successione stratigrafica con terreni molto più antichi (40000 - 30000 anni)

Anno d'impianto: 2010

Altitudine: 775 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord Est-Sud Ovest

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: alberello a parete

Densità di ceppi per ha: 7.000

Resa quintali di uva per ha: 58 ql

Epoca di vendemmia: 28 Ottobre 2017

Andamento climatico: Inizio Primavera mite con buone piogge nel mese di marzo. Estate calda e asciutta. Buone piogge all'inizio di ottobre hanno garantito il lento procedere della maturazione

Fermentazione: tradizionale in rosso

Temperatura di fermentazione: 25-30°

Durata di Fermentazione: 8 giorni

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in botti di rovere di slavinia da 25 Hl per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,35 - AT 6,03 g/l - ZR 0,5 g/l - ET 26,8 g/l

