

## CONTRADA RAMPANTE 2017

*Rampante, una delle 4 contrade in cui viviamo e lavoriamo, è collocata a un'altitudine media di 740 metri s.l.m., tra Solicchiata e Passopisciaro, è un'area di 4,6 ettari a vigneto, con ampi terrazzamenti a muro a secco e una morfologia degradante da Sud-Est verso Nord-Est con pendenza media del 4,7%. Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Rampante è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica, ma dello stesso periodo temporale (tra 15 mila e 4 mila anni).*

**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Denominazione:** Rosso Etna DOC

**Zona vitivinicola:** versante Nord del vulcano Etna - Contrada Rampante, Castiglione di Sicilia - Catania - Sicilia

**Terreni:** formazione di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica, ma dello stesso periodo temporale (tra 15000 e 4000 anni)

**Anno d'impianto:** 2000

**Altitudine:** 740 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** Nord Est-Sud Ovest

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** cordone speronato

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa quintali di uva per ha:** 55 ql

**Epoca di vendemmia:** 20 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 slavia da 25 Hl per 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,45 - AT 6,16 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 27,9 g/l

