

CONTRADA SCIARANUOVA 2017

Sciaranuova, una delle 4 contrade in cui viviamo e lavoriamo, è collocata a un'altitudine media di 730 metri s.l.m., tra le frazioni di Montelaguardia e Passopisciaro, è un'area di 14,40 ettari di cui 4,9 ettari a vigneto, caratterizzata da terrazzamenti con muri a secco e più di 7 ettari di castagneto. Presenta una morfologia degradante da Sud-Ovest verso Nord-Est con pendenza media dell'8,5%. Il territorio in cui ricadono i vigneti di contrada Sciaranuova è caratterizzato da formazioni di origine vulcanica di età compresa tra i 40.000 e 4.000 anni.

Vitigni: Nerello Mascalese

Denominazione: Rosso Etna DOC

Zona vitivinicola: versante Nord del vulcano Etna – Contrada Sciaranuova, Randazzo - Catania - Sicilia

Terreni: formazione di origine vulcanica di età compresa tra i 40.000 e i 4.000 anni

Anno d'impianto: 2008

Altitudine: 730 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord-sud

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: cordone speronato

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa quintali di uva per ha: 60 ql

Epoca di vendemmia: 23 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 e una piccola percentuale in tonneau da 300 litri di rovere francese per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,40 - AT 5,57 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 26,8 g/l

