

# BARBAZZALE ROSSO

2014



COTTANERA



<b>Classificazione</b>	Etna DOC Rosso
<b>Varietà</b>	Nerello Mascalese, ed una piccola percentuale di Nerello Capuccio
<b>Numero di bottiglie</b>	120.000
<b>Comune di produzione</b>	Castiglione di Sicilia
<b>Zona di produzione</b>	Contrada Cottanera
<b>Altitudine</b>	720 metri s.l.m.
<b>Età media dei vigneti</b>	15 anni
<b>Resa</b>	75 quintali di uve per ettaro
<b>Sistema di allevamento</b>	cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	5700 piante per ettaro
<b>Vinificazione</b>	diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 20-25 giorni. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 26 -28°C con frequenti rimontaggi e follature; in acciaio per almeno 5 mesi
<b>Affinamento</b>	
<b>Alcool</b>	13,5°
<b>PH</b>	3,6
<b>Acidità Totale</b>	5,1 g/lit
<b>Tipo di suolo</b>	lavico alluvionale
<b>Epoca vendemmiale</b>	prima decade di ottobre
<b>Vendemmia</b>	a mano in cassetta

<b>Classification</b>	Etna DOC Rosso
<b>Variety</b>	Nerello Mascalese and a small percentage of Nerello Cappuccio
<b>Number of bottles</b>	120,000
<b>Production Area</b>	Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia
<b>Altitude</b>	720 metres a.s.l.
<b>Average age of vines</b>	15 years
<b>Yield</b>	7,500 kg/ha
<b>System of cultivation</b>	espalier
<b>Vine density</b>	5,700 plants/ha
<b>Vinification</b>	destemming and maceration with skin contact, at controlled temperature, for about 20-25 days. Fermentation in stainless steel, at controlled temperature, 26-28°C, with frequent pumping of must over grapes and wine-pressing, in inox steel on yeast for 5 months
<b>Refining</b>	
<b>Alcohol</b>	13,5°
<b>PH</b>	3,6
<b>Total Acidity</b>	5,1g/lit
<b>Type of Soil</b>	lava-alluvial
<b>Time of Harvest</b>	first 10 days of October
<b>Harvesting</b>	manual, with small crates