





SCARINÀ ETNA ROSATO IGT

Classificazione	<i>Terre Siciliane IGT</i>
Varietà / Vitigno	<i>Nerello Mascalese</i>
Zona di produzione	<i>Piedimonte Etneo, versante nord-est dell'Etna</i>
Altitudine	<i>550 mt. S.l.m.</i>
Età media dei vigneti	<i>30 anni</i>
Resa /Produzione	<i>50/60 q.li /ha</i>
Sistema di allevamento	<i>Controspalliera a doppio cordone speronato</i>
Densità di impianto	<i>5000 ceppi /ha</i>
Natura del terreno	<i>Lavico-Alluvionale</i>
Tipo di Agricoltura	<i>Biologica</i>
Vendemmia	<i>Raccolta manuale, ultima decade di settembre</i>
Vinificazione	<i>Diraspatura/pigiatura di uve selezionate e macerazione sulle bucce per 24h. Fermentazione in tonneaux di rovere francese.</i>
Affinamento	<i>In acciaio e tonneaux di rovere francese</i>
Numero di bottiglie	<i>1600</i>
Gradazione alcolica	<i>11% Vol.</i>