





# SELMO ETNA ROSSO DOC

Classificazione	<i>Etna DOC Rosso</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, prima decade di ottobre</i>
Vinificazione	<i>Diraspatura/pigiatura di parte delle uve e parte a grappolo intero, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni</i>
Affinamento	<i>18 mesi parte in tonneau di rovere francese e parte in acciaio</i>
Numero di bottiglie	<i>4000</i>
Gradazione alcolica	<i>13% vol.</i>