

# PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00" N - 15° 01' 41" E


PALMENTO COSTANZO / Contrada Santo Spirito  
95012 Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) / ITALIA  
T. 0942 983239 / [info@palmentocostanzo.com](mailto:info@palmentocostanzo.com)



## CONTRADA SANTO SPIRITO ETNA DOC ROSSO

**Zona di produzione:** C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.  
**Esposizione:** nord.  
**Altitudine:** 720-780 m s.l.m.  
**Suolo:** sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusivi.  
**Uve:** Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.  
**Sistema di allevamento:** alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 100 anni di età.  
**Ceppi/Ha:** in media 8000 piante/Ha.  
**Resa media per ettaro:** 40 quintali.  
**Vendemmia:** manuale, con selezione su pianta, fine ottobre.  
**Vinificazione:** fermentazione in tini tronco-conici di rovere con lieviti indigeni. Malolattica svolta totalmente.  
**Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese (Ovum) e 12 mesi in bottiglia.

**Production area:** C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.  
**Exposition:** north.  
**Altitude:** 720-780 m MSL.  
**Soil:** volcanic sand and rocks.  
**Grapes:** Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.  
**Training system:** bush-training with chestnut poles. Up to 100 years old vines.  
**Plantation density:** on average 8000 vines/Ha.  
**Average yield:** 40 quintals.  
**Harvest:** manual, hand selected bunches, end of October.  
**Vinification:** fermentation in truncated cone-shaped oak vats with indigenous yeasts. Malolactic fermentation fully run.  
**Ageing:** 24 months in French oak barrels (Ovum) and 12 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore rosso rubino brillante. Al naso è intenso, con note di piccoli frutti rossi, ciliegia acida e sfumature di pietra focaia. Ha un timbro minerale che ritorna in bocca sotto forma di sapidità, con tannini equilibrati e un finale succulento e lungo. / **Tasting:** bright ruby colour with an intense bouquet of red berries, sour cherry and flinty notes. On the palate is mineral, with well balanced tannins and a sapid and succulent long finish.

 **Temperatura di servizio / Service temperature:** 18-20°C.