

# 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)



## MOFETE ETNA DOC ROSATO

**Zona di produzione:** C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.  
**Esposizione:** nord.  
**Suolo:** sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusivi.  
**Uve:** Nerello Mascalese 100%.  
**Sistema di allevamento:** alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 30 anni di età.  
**Ceppi/Ha:** in media 8000 piante/Ha.  
**Resa media per ettaro:** 70 quintali.  
**Vendemmia:** manuale, metà settembre.  
**Vinificazione:** 8 ore di macerazione prefermentativa a freddo seguita da una fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.  
**Affinamento:** 4 mesi in acciaio in contatto con le fecce fini e 2 mesi in bottiglia.

**Production area:** C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.

**Exposition:** north.

**Soil:** volcanic sand and rocks.

**Grapes:** Nerello Mascalese 100%.

**Training system:** bush-training with chestnut poles.  
Up to 30 years old vines.


**Plantation density:** on average 8000 vines/Ha.

**Average yield:** 70 quintals.

**Harvest:** manual, mid September.

**Vinification:** 8 hours of cold pre-fermentation maceration followed by fermentation in stainless steel tanks with indigenous yeasts.

**Ageing:** 4 months in stainless steel tanks in contact with the fine lees and 2 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore rosa tenue brillante, presenta un elegante bouquet di fragolina di bosco, violetta e note di timo e salvia. In bocca ha una piacevole mineralità, freschezza e persistenza. / **Tasting:** bright pale pink colour with an elegant bouquet of wild strawberry and violet with sage and thyme notes. It is mineral, fresh and persistent on the palate.

 **Temperatura di servizio / Service temperature:** 10-12°C.