

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



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.