

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



PREFILLOSSERA ETNA DOC ROSSO

Zona di produzione: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Altitudine: 750 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 con più di 100 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 25 quintali.
Vendemmia: manuale, con selezione su pianta, metà ottobre.
Vinificazione: fermentazione con lieviti indigeni e macerazione prolungata in botti rotative di rovere francese da 500 L.
Affinamento: 24 mesi in botte di rovere francese da 500 L. 12 mesi in bottiglia.

Production area: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.
Exposition: north.
Altitude: 750 m MSL.
Soil: volcanic sand and rocks.
Grapes: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.
Training system: bush-training with chestnut poles. More than 100 years old vines.
Plantation density: on average 8000 vines/Ha.
Average yield: 25 quintals.
Harvest: manual, hand selected bunches, mid October.
Vinification: fermentation with indigenous yeasts with prolonged maceration in 500 L rotative french oak barrels.
Ageing: 24 months in 500 L french oak barrels. 12 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore rosso rubino, si presenta con un bouquet profondo e ricco, con note di frutti rossi, sfumature di grafite, polvere vulcanica e note balsamiche. Al palato è imponente e lungo, con tannini vellutati e finale piacevolmente sapido. / **Tasting:** ruby red colour with a rich and deep bouquet of red berries and volcanic ash combined with intense balsamic and flinty scents. Powerful and persistent on the palate, with velvety tannins and a pleasant sapid finish.

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