












ROSSO  
CONTRADA CARRANCO RV

*“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake*

-  **UVA:**  
95% Nerello Mascalese,  
5% Nerello Cappuccio
-  **ZONA DI COLTIVAZIONE:**  
Castiglione di Sicilia  
Contrada Carranco
-  **ESPOSIZIONE:**  
Nord
-  **ALTITUDINE:**  
500 mslm
-  **TERRENO:**  
Vulcanico
-  **ALLEVAMENTO:**  
Alberello
-  **DENSITÀ MPIANTO:**  
-
-  **VENDEMMIA:**  
metà ottobre
-  **GRADO ALCOLICO:**  
14%



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Ci troviamo in un'area speciale della nostra tenuta, in "Contrada Carranco" dove abbiamo selezionato un vigneto da produrre singolarmente. Qui abbiamo infatti individuato l'area ancora più vocata della contrada, nell'appezzamento più a nord, in mezzo alle rocce di basalto. La particolarità è che è presente una vecchia vigna che è unica: sono viti ad alberello impiantate su piccoli terrazzamenti. Dopo la vendemmia, per un 50% le nostre uve di nerello mascalese e nerello cappuccio vengono diraspate e pigiate. La restante parte rimane invece a grappolo intero. Segue poi la fermentazione, dove all'interno delle vasche in cemento vengo alternati i 2 mosti stratificando prima il mosto pigiadiraspato, poi il grappolo intero ripetendo questo processo fino al riempimento della vasca. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24-26°C con ripetute follature. I vini vengono poi affinati in grandi botti di rovere di francese per 12 -massimo 18- mesi prima della messa in bottiglia. *Ogni vino deve affinare in legno solo per il giusto periodo che possa esaltarne le caratteristiche, non serve vincolare una durata per avere una menzione speciale. Per questo il nostro Etna Rosso Contrada Carranco etichetta nera si chiama solo RV.*

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:**

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso sentori di piccola frutta rossa, come more e ciliegie. Sentori di speziatura che ricordano il pepe nero. Al palato un'acidità vibrante e piacevole sapidità. Un tannino morbido, elegante. Un sorso lungo e stretto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16-18°C



CARRANCO