

ETNA ROSATO DOC FEUDO PIGNATONE SCIAURO 2020



Feudo Pignatone Rosasto Sciauro nasce da una selezione di uve Nerello Mascalese coltivate in regime biologico nell'omonima Contrada nel comune di Randazzo nel versante nord del vulcano Etna a circa 700 metri di altitudine.

Le uve destinate a Feudo Pignatone Rosasto Sciauro provengono da piante con età compresa fra 30 e 100 anni, la selezione avviene in maniera meticolosa nel vigneto così da produrre un vino rosato fresco, minerale e sapido, un inconfondibile ambasciatore del vitigno e del territorio di provenienza.

Andamento climatico annata 2020: l'annata 2020 è iniziata con un inverno e primavera relativamente siccitosi e freddi che hanno rallentato il ciclo vegetativo di circa una settimana, fino a giugno non si sono registrati eventi piovosi importanti solo a luglio si sono registrate piogge abbondanti che hanno consentito una perfetta evoluzione dei grappoli. Agosto è proseguito nel segno del bel tempo mentre a settembre si sono registrate piogge alternate a giornate soleggiate.

Denominazione: Etna Rosato Doc Contrada Feudo Pignatone

Varietà: Nerello Mascalese 100%

Età delle viti: da 30 anni a 100 anni

Altitudine: 700 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: 13 ottobre 2020

Resa per pianta: media di circa 900 grammi a pianta

Fermentazione: spontanea, condotta da lieviti naturalmente presenti sulle uve in contenitori di legno

Vinificazione: le uve raccolte manualmente sono pressate immediatamente, segue la chiarifica statica del mosto e la successiva fermentazione alcolica in piccoli contenitori di legno.

Affinamento: in contenitori di legno per 2 mesi e successivamente in acciaio

Imbottigliamento: 7 Aprile 2021

Bottiglie prodotte: 1.440 bottiglie da 0,750 ml

