



I Custodi Etna Rosso 'Pistus'

I Custodi Etna Rosso 'Pistus'

Vigna / Vineyard

Denominazione / Appellation: Etna Rosso.

Nome / Name: Vigna Moganazzi nuova.

Ettari / Hectares: 4.4 Hectars.

Quota / Altitude: 650 m / 2130 ft.

Suoli / Type of soils: Sandy, volcanic, rich in minerals, with subacid reaction..

Esposizione / Exposure: North.

Vitigni / Varieties: 80% Nerello Mascalese and 20% Nerello Cappuccio.

Età delle viti / Vine age: 10 years old.

Densità / Planting Density: 9000 vines/hectare.

Allevamento / Trellis system: Allevamento: controspalliera (ca. 3 ettari), in fase di conversion all'alberello egeo entro il 2018; il resto (ca. 1,5 ettari) è già reimpiantato ad alberello.

Data di vendemmia / Harvest date: First half of October.

Metodo di vendemmia / Harvest technique: Hand harvested.

Metodo agricolo / Agricultural technique: Organic, non certified.

Resa / Yield: 9000 kilograms / hectare.

Cantina / Cellar

Lieviti / Yeasts: Native yeasts.

Fermentazione alcolica / Alcoholic fermentation: 10 days, 28°C.

Fermentazione malolattica / Malolactic fermentation: Yes.

Affinamento / Élevage: 12 months in stainless steel.

Chiarificazione, filtrazione / Clarification, filtration: The wine is naturally stabilized with winter low temperatures. It's slightly filtered before bottling, with 30 micron cardboard filters.

Zolfo / Sulphur: 62 mg/L total, 5 mg/L free.

Altri prodotti aggiunti? / Other products added?: None.

Produzione annua / Annual production: 1800 cases.

Gradazione alcolica / Alcoholic %: from 12.5% to 13.5%.

Tappo e bottiglia / Closure and bottle: Natural cork, 750 ml Burgundy bottle.

