

VALCERASA ETNA ROSSO

DESCRIZIONE E PROCESSO DI VINIFICAZIONE

IL VALCERASA ETNA ROSSO È SENZA DUBBIO IL VINO PIÙ RAPPRESENTATIVO DELL'AZIENDA. È STATO IL PRIMO VINO PRODOTTO DALL'AZIENDA, CON LA PRIMA ANNATA RISALENTE AL 1997. VALCERASA SIGNIFICA "VALLE DELLE CILIEGIE" E PRENDE IL NOME DAL PICCOLO VIGNETO DOVE TUTTO È INIZIATO.

VENDEMMIA: OTTOBRE

UVA : NERELLO MASCALESE 80% NERELLO CAPPuccio 20%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO

CLIMA: I VIGNETI SITUATI SULLE PENDICI SETTENTRIONALI DELLA REGIONE VINICOLA DELL'ETNA (IN MEDIA 750 M S.L.M.) GODONO DI UN CLIMA FRESCO E BEN VENTILATO, CON NOTEVOLI ESCURSIONI TERMICHE , PRECIPITAZIONI E VENTI COSTANTI, CHE ASSICURANO UNA LENTA MATURAZIONE DELLE UVE, UN'ACIDITÀ EQUILIBRATA E LA PROTEZIONE DALLE MALATTIE.

SUOLO: I TERRENI VULCANICI, RICCHI DI MINERALI, CENERI E ROCCE BASALTICHE, OFFRONO UN ECCELLENTE DRENAGGIO E CONTRIBUISCONO ALLA MINERALITÀ E ALLA COMPLESSITÀ DEI VINI.

VINIFICAZIONE:

IN CANTINA, LE UVE VENGONO DIRASPATE E PIGIATE, E POSTE IN VASCHE D'ACCIAIO DOVE INIZIA IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE SPONTANEA. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE DURA CIRCA 15 GIORNI, DURANTE I QUALI VENGONO EFFETTUATI RIMONTAGGI, FOLLATURE E CONTROLLI ANALITICI ALMENO DUE VOLTE AL GIORNO.

AFFINAMENTO: ACCIAIO



INFORMAZIONI NORMATIVE

(EU REG. 2117/2021 - 1606/2023)

Valori nutrizionali medi	per 100 ml
Energia	350 kj / 85 kcal
Grassi	0
di cui saturi	0
Carboidrati	1
di cui zuccheri	0.6
Proteine	0
Sale	0

Ingredienti: Uva, solfiti

Allergeni: contiene solfiti

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BOTTIGLIA: GL 70 - RACCOLTA VETRO

TAPPO: FOR 51 - RACCOLTA ORGANICO

CAPSULA: ALU - RACCOLTA METALLI

ETICHETTA: PAP 22 - RACCOLTA CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.

VALCERASA ETNA ROSSO

VALCERASA ETNA ROSSO IS UNDOUBTEDLY THE WINERY'S MOST REPRESENTATIVE WINE. IT WAS THE FIRST WINE EVER PRODUCED BY THE WINERY, WITH THE FIRST VINTAGE DATING BACK TO 1997. VALCERASA MEANS "VALLEY OF CHERRIES" AND IS NAMED AFTER THE SMALL VINEYARD WHERE IT ALL BEGAN.

HARVEST:OCTOBER

BLEND: NERELLO MASCALESE 80% NERELLO CAPPuccio 20%

VINE TRAINING SYSTEM: MAINLY ALBERELLO (BUSH VINES)

CLIMATIC CONDITIONS: VINEYARDS LOCATED IN THE NORTHERN SLOPES OF THE ETNA WINE REGION (ON AVERAGE 750MT S.L.) HAVE A COOL, WELL-VENTILATED CLIMATE WITH SIGNIFICANT DIURNAL TEMPERATURE VARIATIONS, HIGHER RAINFALL, AND CONSTANT WINDS, ENSURING SLOW GRAPE RIPENING, BALANCED ACIDITY, AND PROTECTION FROM DISEASES.

SOIL TYPE: VOLCANIC SOILS, RICH IN MINERALS, ASH, AND BASALTIC ROCK, PROVIDE EXCELLENT DRAINAGE AND CONTRIBUTE TO THE WINES' DISTINCTIVE MINERALITY AND COMPLEXITY.

VINIFICATION:

THE GRAPES ARE DESTEMMED AND CRUSHED, AND PLACED IN STEEL TANKS WHERE THE FERMENTATION PROCESS BEGINS SPONTANEOUSLY. MACERATION ON THE SKINS LASTS ABOUT 15 DAYS, DURING WHICH PUMPING OVER, PUNCHING DOWN AND ANALYTICAL CHECKS ARE CARRIED OUT AT LEAST TWICE A DAY.

AGEING: AROUND 4 YEARS IN STAINLESS STEEL AND 6 MONTHS IN BOTTLE.



LEGAL INFORMATIONS

(EU REG. 2117/2021 - 1606/2023)

Average nutritional values	per 100 ml
Energy	350 kJ / 85 kcal
Fat	0
Saturated Fat	0
Total Carbohydrate	1
Total Sugars	0.6
Protein	0
Salt	0

Ingredients: Grapes, sulfites

Allergens: Contains sulfites

SEPARATE WASTE COLLECTION

- *BOTTLE: GL 70 - GLASS COLLECTION*
- *CAP: FOR 51 - ORGANIC WASTE*
- *CAPSULE: ALU - METAL COLLECTION*
- *LABEL: PAP 22 - PAPER COLLECTION*

CHECK YOUR LOCAL MUNICIPALITY'S DISPOSAL REGULATIONS.