

ROSSORELATIVO 2024

IL ROSSORELATIVO È UN ROSATO DALLA FORTE IDENTITÀ CHE, PER COLORE E PROFILO SENSORIALE, SI AVVICINA A UN ROSSO LEGGERO.

ISPIRATO AL VINO TRADIZIONALE DEI PALMENTI ETNEI, NASCE DA UNA BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE CHE RICHIAMA L'ANTICO METODO PISTAMMUTTA. È IL VINO CHE PIÙ RISPECCHIA L'ANDAMENTO DELL'ANNATA: PUÒ RISULTARE PIÙ O MENO INTENSO A SECONDA DEL MILLESIMO, OFFRENDO UNA VERA FOTOGRAFIA DELL'ANNATA SULL'ETNA.

FRESCO E VERSATILE, PUÒ ESSERE SERVITO A DIVERSE TEMPERATURE E ACCOMPAGNA CON NATURALEZZA L'INTERO PASTO.

VENDEMMIA: SETTEMBRE / OTTOBRE

VITIGNI: 100% NERELLO MASCALESE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO

CLIMA:

I VIGNETI, SITUATI SULLE PENDICI SETTENTRIONALI DELLA REGIONE VINICOLA DELL'ETNA (ALTITUDINE MEDIA 750 M S.L.M.), BENEFICIANO DI UN CLIMA FRESCO E BEN VENTILATO, CON MARCATE ESCURSIONI TERMICHE TRA GIORNO E NOTTE, PRECIPITAZIONI REGOLARI E VENTI COSTANTI. QUESTE CONDIZIONI GARANTISCONO UNA LENTA MATURAZIONE DELLE UVE, UN'ACIDITÀ EQUILIBRATA E UNA PROTEZIONE NATURALE DALLE MALATTIE DELLA VITE.

SUOLO:

TERRENI VULCANICI, RICCHI DI MINERALI, CENERI E ROCCE BASALTICHE, OFFRONO UN ECCELLENTE DRENAGGIO E CONTRIBUISCONO ALLA MINERALITÀ E ALLA COMPLESSITÀ DEL VINO.

VINIFICAZIONE:

LE UVE DI NERELLO MASCALESE, VENGONO VINIFICATE SECONDO METODO TRADIZIONALE. DOPO LA DIRASPATURA, LE UVE SUBISCONO UNA BREVE MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE PER CIRCA UNA NOTTE, SUFFICIENTE A ESTRARRE COLORE E AROMI DELICATI. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. IL VINO PROSEGUE QUINDI LA MATURAZIONE IN ACCIAIO, PRESERVANDO FRESCHEZZA ED ESPRESSIONE VARIETALE.

AFFINAMENTO:

ACCIAIO



INFORMAZIONI NORMATIVE

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

Valori nutrizionali medi	per 100 ml
Energia	332 kj / 80 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.

ROSSORELATIVO 2024

ROSSORELATIVO IS A ROSÉ WITH A STRONG IDENTITY THAT, IN COLOUR AND SENSORY PROFILE, IS CLOSER TO A LIGHT RED WINE. INSPIRED BY THE TRADITIONAL WINES OF THE ETNA PALMENTI, IT IS PRODUCED THROUGH A BRIEF SKIN MACERATION THAT RECALLS THE ANCIENT PISTAMMUTTA METHOD.

IT IS THE WINE THAT BEST REFLECTS THE CHARACTER OF THE VINTAGE: ITS INTENSITY MAY VARY FROM YEAR TO YEAR, OFFERING A TRUE SNAPSHOT OF THE GROWING SEASON ON MOUNT ETNA.

FRESH AND VERSATILE, IT CAN BE SERVED AT DIFFERENT TEMPERATURES AND NATURALLY ACCOMPANIES THE ENTIRE MEAL.

HARVEST: SEPTEMBER / OCTOBER

GRAPE VARIETY: 100% NERELLO MASCALESE

TRAINING SYSTEM: ALBERELLO (BUSH VINE)

CLIMATE:

THE VINEYARDS, LOCATED ON THE NORTHERN SLOPES OF THE ETNA WINE REGION (AVERAGE ALTITUDE 750 M A.S.L.), BENEFIT FROM A COOL, WELL-VENTILATED CLIMATE WITH MARKED DAY-NIGHT TEMPERATURE VARIATIONS, REGULAR RAINFALL AND CONSTANT WINDS. THESE CONDITIONS ENSURE SLOW GRAPE RIPENING, BALANCED ACIDITY AND NATURAL PROTECTION FROM VINE DISEASES.

SOIL:

VOLCANIC SOILS RICH IN MINERALS, ASH AND BASALTIC ROCKS PROVIDE EXCELLENT DRAINAGE AND CONTRIBUTE TO THE WINE'S MINERALITY AND COMPLEXITY.

VINIFICATION:

NERELLO MASCALESE GRAPES ARE VINIFIED USING TRADITIONAL METHODS. AFTER DESTEMMING, THE GRAPES UNDERGO A SHORT COLD PRE-FERMENTATION MACERATION ON THE SKINS FOR ABOUT ONE NIGHT, SUFFICIENT TO EXTRACT DELICATE COLOUR AND AROMAS. FERMENTATION TAKES PLACE IN STAINLESS STEEL TANKS AT CONTROLLED TEMPERATURE. THE WINE THEN CONTINUES ITS MATURATION IN STEEL, PRESERVING FRESHNESS AND VARIETAL EXPRESSION.

AGEING:

STAINLESS STEEL



LEGAL INFORMATIONS

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

Average nutritional values	per 100 ml
Energy	332 kJ / 80 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.