



*Dall'inconfondibile luce, che ricorda il rame metallo, ci svela, per carattere e complessità il potere delle vigne centenarie da un suolo dalla geologia antica e rara. Un vino unico che combina suadanza, freschezza e complessità.*

**VINO:** Piano dei Daini Etna Rosato

**CLASSIFICAZIONE:** Etna Rosato D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

**N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3.000

**ZONA DI PRODUZIONE:** ETNA versante Nord, Sicilia

**ALTITUDINE:** 700 s.l.m.

**SUOLI:** Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.

**VIGNETI:** allevata ad alberello, in località Passopisciaro e Solicchiata.

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 7000 piante per ettaro

**ETÀ DELLE VIGNE:** impiantate a partire dal 1870

**UVE:** Nerello Mascalese 100%

**VENDEMMIA:** manuale, in cassette, durante la prima decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** il mosto fiore subisce una velocissima macerazione in pressa con le bucce, pulito dalle fecce grossolane staticamente a freddo, viene successivamente vinificato ad una temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi C° per almeno 10 giorni.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Rimane in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** primavera successiva alla vendemmia.