



*Da una delle ormai poche parcelle della contrada Santo Spirito non coperta dalle lave del 1879, un suolo antico ed unico, si esprime tutto il potenziale di un territorio di eccezionale tradizione vitivinicola in un vino di straordinaria complessità ed eleganza.*

**VINO:** *Etna Rosso Cru Vigna Vico*

**CLASSIFICAZIONE:** *ETNA DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)*

**N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** *3.000*

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

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

**SUOLI:** *Vulcanici, a matrice sabbiosa, in alcune terrazze con presenza di scheletro.*

**VIGNETI:** *Vigna Vico, allevamento ad alberello prefillossera, in località Passopisciaro, contrada Santo Spirito, Parcelle "Belvedere", "Seimigliaia" e "Calata degli Angeli".*

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

**ETÀ DELLE VIGNE:** *impiantate a partire dal 1865.*

**UVE:** *Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.*

**VENDEMMIA:** *manuale, in cassette, dopo il 15 di ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** *diraspapigiatura dolce delle uve e scarico dall'alto per caduta in vasche di acciaio troncoconiche, dove avviene la fermentazione, che dura fino a 20 giorni, a temperatura controllata. Cicli di follature giornalieri garantiscono, una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce.*

**AFFINAMENTO:** *dopo la fermentazione malolattica il vino sosta in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 14 mesi. Successivamente in vasca di acciaio per almeno tre mesi, ed in bottiglia minimo per 12 mesi.*

**IMBOTTIGLIAMENTO:** *almeno 18 mesi dopo la data di vendemmia.*