

PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00" N - 15° 01' 41" E


PALMENTO COSTANZO / Contrada Santo Spirito
95012 Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) / ITALIA
T. 0942 983239 / info@palmentocostanzo.com



CONTRADA SANTO SPIRITO ETNA DOC ROSSO

Zona di produzione: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Altitudine: da 720 a 780 m s.l.m.
Suolo: sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusive.
Uve: Nerello Mascalese.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 100 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 7000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 40/50 quintali.
Vendemmia: manuale, con selezione su pianta, fine ottobre.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere. Malolattica svolta totalmente.
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese (Ovum) e 12 mesi in bottiglia.

Production area: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.
Exposition: north.
Altitude: 720-780 mt a.s.l.
Soil: volcanic sand and rocks.
Grapes: Nerello Mascalese.
Training system: bush-training with chestnut poles. Up to 100 years old vines.
Plantation density: on average 7000 vines/Ha.
Average yield: 40/50 quintals.
Harvest: manual, hand selected bunches, end of October.
Vinification: fermentation in truncated cone-shaped oak vats. Malolactic fermentation fully run.
Ageing: 24 months in French oak barrels (Ovum) and 12 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore rosso rubino brillante. Al naso è intenso, con note di piccoli frutti rossi, ciliegia acida e sfumature di pietra focaia. Ha un timbro minerale che ritorna in bocca sotto forma di sapidità, con tannini equilibrati e un finale succulento e lungo. / **Tasting:** bright ruby colour with an intense bouquet of red berries, sour cherry and flinty notes. On the palate is mineral, with well balanced tannins and a sapid and succulent long finish.

 **Temperatura di servizio / Service temperature:** 18-20°C.