

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



MOFETE ETNA DOC ROSSO

Zona di Produzione: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna | Esposizione Nord.
Uve: Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%.
Suolo: sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusive.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 30 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 70 quintali.
Vendemmia: manuale, seconda decade di ottobre.
Vinificazione: fermentazione in acciaio con lieviti indigeni selezionati. Malolattica svolta totalmente.
Affinamento: 50% 12 mesi in acciaio e 50% 12 mesi in botte di rovere da 50 hl. 12 mesi in bottiglia.
Grado Alcolico: 13,5% vol.

Production area: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna - Northern exposure.
Grapes: Nerello Mascalese 80%
Nerello Cappuccio 20%.
Soil: volcanic sand and rocks.
Training system: bush-training with chestnut poles. Up to 30 years old vines.
Plantation density: on average 8000 vines/Ha.
Average yield: 70 quintals.
Harvest: manual, second decade of October.
Vinification: fermentation in stainless steel tanks with selected indigenous yeasts. Malolactic fermentation fully run.
Ageing: 50% 12 months in stainless steel tanks, 50% 12 months in 50 hl oak barrels. 12 months in the bottle.
Alcohol content: 13.5% vol.



Degustazione: dal colore rosso rubino tenue, presenta un bouquet con evidenti note di frutti rossi ed una lieve speziatura accompagnati da sentori di cenere vulcanica. Al palato è fresco con tannini dolci e chiusura sapida. / **Tasting:** medium intensity ruby red colour with a bouquet that enhances the red berries notes, with gentle spicy aromas and volcanic ash hints. On the palate is fresh, with soft tannins and a sapid finish.



Temperatura di servizio / Service temperature: 16-18°C.