

# 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](mailto: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.