

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



PARTICELLA N°464

CONTRADA SANTO SPIRITO ETNA DOC ROSSO

Zona di produzione: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Altitudine: 750 mt. s.l.m.
Suolo: sabbie vulcaniche, rocce e sassi effusivi.
Suolo ricco di scheletro.
Uve: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno.
Piante fino ai 100 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 40 quintali.
Vendemmia: manuale, con selezione su pianta, fine ottobre.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici con lieviti indigeni selezionati. Malolattica svolta totalmente.
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese (Ovum) e 24 mesi in bottiglia.

Production area: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.

Exposition: north.

Altitude: 750 mt. a.s.l.

Soil: volcanic sand and rocks. Skeletal soil.

Grapes: Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.

Training system: bush-training with chestnut poles.

Up to 100 years old vines.

Plantation density: on average 8000 vines/Ha.

Average yield: 40 quintals.

Harvest: manual, hand selected bunches, end of October.

Vinification: fermentation in truncated cone-shaped oak vats with selected indigenous yeasts. Malolactic fermentation fully run.

Ageing: 24 months in French oak barrels (Ovum) and 24 months in the bottle.



Degustazione: dal colore rosso rubino brillante, presenta un elegante ed intenso bouquet dai sentori di piccoli frutti rossi, scorza di arancia e violetta, che si fondono con note speziate e balsamiche. Al palato è complesso e verticale, caratterizzato da una rinfrescante mineralità e struttura tannica. / **Tasting:** bright ruby red colour with an elegant and intense bouquet with notes of small red fruits, orange zest and flowery scents, followed by balsamic and spicy nuances. On the palate it stands out for its complexity and verticality characterized by a refreshing minerality and fine tannin structure.



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

