

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° 466

CONTRADA SANTO SPIRITO ETNA DOC ROSSO

Zona di produzione: Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.

Esposizione: nord.

Altitudine: 780 mt. s.l.m.

Suolo: sabbie vulcaniche, rocce e sassi effusivi.

Suolo fertile, componenti alcalini e ferrosi.

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 di rovere con lieviti indigeni selezionati. Malolattica svolta totalmente.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese (Ovum) e 12 mesi in bottiglia.

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

Exposition: north.

Altitude: 780 mt. a.s.l.

Soil: volcanic sand and rocks. Fertile soil, rich in alkaline and ferrous elements.

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 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.

