

# 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 ROSATO

**Zona di Produzione:** Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna | Esposizione Nord.  
**Uve:** Nerello Mascalese 100%  
**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, metà settembre.  
**Vinificazione:** 8 ore di macerazione prefermentativa a freddo seguita da una fermentazione in acciaio con lieviti indigeni selezionati.  
**Affinamento:** 4 mesi in acciaio in contatto con le fecce fini e 2 mesi in bottiglia.

**Production area:** Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna - Northern exposure.  
**Grapes:** Nerello Mascalese 100%.  
**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 per hectare:** 70 quintals.  
**Harvest:** manual, mid September.  
**Vinification:** 8 hours of cold pre-fermentation maceration followed by fermentation in stainless steel tanks with selected indigenous yeasts.  
**Ageing:** 4 months in stainless steel tanks in contact with the fine lees and 2 months in the bottle.



**Degustazione:** dal colore rosa tenue brillante, presenta un elegante bouquet di fragolina di bosco, violetta e note di timo e salvia. In bocca ha una piacevole mineralità, freschezza e persistenza. / **Tasting:** bright pale pink colour with an elegant bouquet of wild strawberry and violet with sage and thyme notes. It is mineral, fresh and persistent on the palate.



**Temperatura di servizio/Service temperature:** 10-12°C.