

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



NERO DI SEI 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 100 anni di età.
Ceppi/Ha: In media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 50 quintali.
Vendemmia: manuale, seconda decade di ottobre.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere con lieviti indigeni selezionati. Malolattica svolta totalmente.
Affinamento: 24 mesi in botti grande di rovere e 12 mesi in bottiglia.

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 100 years old vines.
Plantation density: on average 8000 vines/Ha.
Average yield: 50 quintals.
Harvest: manual, second decade of October.
Vinification: fermentation in truncated cone-shaped oak vats with selected indigenous yeasts. Malolactic fermentation fully run.
Ageing: 24 months in big oak barrels and 12 months in the bottle.



Degustazione: dal colore rosso rubino, presenta un bouquet ricco dove la frutta rossa matura e la speziatura dolce dominano la scena, con lievi note di cuoio, cenere vulcanica e menta. Vellutato, con tannini fini e grande persistenza. **Tasting:** ruby red colour, with a rich bouquet where ripe red fruits and sweet spices dominate the scene, with leather, volcanic ash and mint hints. Velvety on the palate, with fine tannins and long persistence.



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