

# 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)



## PREFILLOSSERA ETNA DOC ROSSO

**Zona di produzione:** Contrada Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.  
**Esposizione:** Nord.  
**Altitudine:** 750 mt. s.l.m.  
**Suolo:** ssabbie vulcaniche; sassi e rocce effusive.  
**Uve:** Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%.  
**Sistema di allevamento:** alberello sostenuto da pali di castagno. Piante con più di 100 anni di età.  
**Ceppi/Ha:** In media 8000 piante/Ha.  
**Resa media per ettaro:** 25 quintali.  
**Vendemmia:** manuale, con selezione su pianta, metà ottobre.  
**Vinificazione:** fermentazione con lieviti indigeni selezionati e macerazione prolungata in botti rotative di rovere francese da 500 L.  
**Affinamento:** 24 mesi in botte di rovere francese da 500 L. 12 mesi in bottiglia.

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

**Exposition:** North.

**Altitude:** 750 mt. a.s.l.

**Soil:** volcanic sand and rocks.

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

**Training system:** bush-training with chestnut poles. More than 100 years old vines.

**Plantation density:** on average 8000 vines/Ha.

**Average yield:** 25 quintals.

**Harvest:** manual, hand selected bunches, middle October.

**Vinification:** fermentation with selected indigenous yeasts with prolonged maceration in 500 L rotative french oak barrels.

**Ageing:** 24 months in 500 L french oak barrels. 12 months in the bottle.



**Degustazione:** dal colore rosso rubino, si presenta con un bouquet profondo e ricco, con note di frutta rosse, sfumature di grafite, polvera vulcanica e note balsamiche. Al palato è avvolgente, con tannini vellutati, imponente e lungo, con finale piacevolmente sapido. / **Tasting:** ruby red colour with a rich and deep bouquet of red berries and volcanic ash combined with intense balsamic and flinty scents. Powerful on the palate, with velvety tannins, persistent and intense, with a pleasant sapid finish.



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