



Nonno Ciccio 2015

Etna Rosso D.O.P.
Cantina Francesco Modica

Il vino "Nonno Ciccio", prodotto dalla cantina Francesco Modica con metodi tradizionali dell'Etna nord, si distingue per la sua naturale freschezza, per i profumi e la delicata acidità.

Lavorazione

Diraspatura delle uve, macerazione per 4-6 giorni nella vasca di cemento dell'antico palmento, pressatura delle bucce e fermentazione naturale a 18° - 20°C in serbatoi di acciaio inox, senza l'aggiunta di altri lieviti oltre a quelli provenienti dalle bucce.

A metà novembre viene effettuata la prima sfecciatura grossa senza filtratura.

Dopo la fermentazione malolattica, in pieno inverno, l'ambiente della cantina viene raffreddato in maniera naturale, semplicemente aprendo porte e finestre, affinché venga indotta la precipitazione tartarica.

Dopo un passaggio in parte in barriques ed in parte in tonneaux il vino viene travasato in botti d'acciaio inox lasciandolo riposare alcune settimane per ripulirlo dall'ulteriore precipitato.

Affinamento in bottiglia per circa sei mesi prima della commercializzazione.

Classificazione: Etna Rosso D.O.P.

Vitigno: Nerello Mascalese

Comune di produzione: Randazzo (CT)

Contrada: Sciaranuova

Altitudine: 750 metri s.l.m.

Tipo di suolo: Vulcanico ricco di minerali e di scheletro

Sistema di allevamento: misto

Resa: 70 Quintali per ettaro

Fertilizzazione: organica

Fermentazione: a bassa temperatura per 4/6 giorni

Malolattica: spontanea a seguire la fermentazione alcolica

Produzione: 4000 Bottiglie

Gradazione alcolica: 14,0% vol.