

TENUTA FERRATA



Punta Drago

ETNA ROSSO DOC

UVAGGIO

Nerello Mascalese (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia

ALTITUDINE

680 metri s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera - Alberello

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, 10/12 giorni di macerazione in fermentazione e pressatura soffice.

AFFINAMENTO

Un anno in botte di legno e vasche di acciaio, poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine