



ETNA ROSATO D.O.C.



ETNA ROSATO
D.O.C.



ETNA ROSATO
D.O.C.

Qualifica - Qualification

Etna Rosato D.O.C.

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

4.500-5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12-13% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5-6,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Diraspatura, pigiatura e breve macerazione in pressa (4 ore), delicata pressatura con presse pneumatiche.
Destemming and short maceration in a pneumatic press (4 hours) followed by gentle pressing.

Fermentazione - Fermentation

Raffreddamento del mosto e decantazione statica in serbatoi coibentati in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

Chilling of the must and static clarification in stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi di acciaio per almeno 6 mesi.
In stainless steel vats for at least 6 months.

Potenzialità - Aging potential

>3-4 anni dalla vendemmia.
>3-4 years after harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 1996.
Vintage 1996.

Produzione annuale - Annual production

22.500 bottiglie 0,75 l.
22.500 bottles 0.75 l.

Altre informazioni - More information

Le delicate sfumature rosa preannunciano finezza e freschezza confermando le caratteristiche varietali del Nerello Mascalse.

Beverino e appagante al gusto è perfetto per un aperitivo o per dei primi piatti non troppo persistenti.

The delicate pink color heralds a wine with finesse and freshness of Nerello Mascalse, which delivers juicy and satisfying flavors, making it perfect for an aperitif, starters, and uncomplicated dishes.

Colore - Color

Cristallino rosa tenue.
Soft pink, cristalline.

Bouquet - Aroma

Frutta rossa di ciliegia e fragola, floreale di rosa, minerale di iodio.
Cherries and strawberries with aromas of rose and a savory mineral palate.

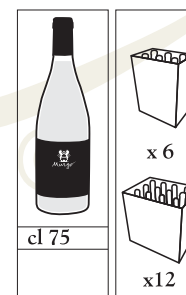
Sapore - Flavor

Stuzzicante e sapido, il sorso è sorretto da un'ottima spalla acida con il lungo finale di frutta rossa.

Tantalizing and sapid flavors with good structure, fresh acidity, and a finish of red fruits.

Abbinamenti - Food pairings

Caponata, pasta allo scoglio.
Caponata; pasta with seafood.

**MURGO ETNA ROSATO
D.O.C.**

Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
Viticultori dal 1860

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it