



ETNA Rosso D.O.C.



ETNA Rosso
D.O.C.



ETNA Rosso
D.O.C.

Qualifica - Qualification

Etna Rosso 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

Spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

4.500-5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

13-13,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale, in cassetta.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata diraspatura e pigiatura.
Gentle destemming and maceration.

Fermentazione - Fermentation

Macerazione sulle bucce in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (24° C) per 4-6 giorni.
Maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperatures (24° C) for 4-6 days.

Affinamento - Aging

In botti di castagno e serbatoi di acciaio inox per almeno 12 mesi.
In chestnut barrels and stainless steel vats for at least 12 months.

Potenzialità - Aging potential

>5-7 anni dopo la vendemmia.
>5-7 Years after harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 1982.
Vintage 1982.

Produzione annuale - Annual production

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

Altre informazioni - More information

Questo vino esprime coerentemente le caratteristiche del Nerello Mascalese del versante Est dell'Etna.

Il particolare microclima risente dell'influenza del mare che esprime una grande finezza ed una delicata eleganza delle componenti, sublimata dal vitigno che conferisce un sorso deciso e mai esuberante e spigoloso.

This wine expresses the true characteristics of Nerello Mascalese grown on the eastern slope of Etna.

The specific microclimate is affected by the influence of the Ionian Sea, which contributes great finesse and elegant complexity to the balanced and refined flavors of this variety.

Colore - Color

Rosso rubino di moderata intensità.
Ruby red, medium intensity.

Bouquet - Aroma

Frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano).
Red fruits and spices, black pepper and clove.

Sapore - Flavor

Sapido, armonico, elegante di buona persistenza ed intensità.
Savory, harmonious, and elegant with good intensity and persistence.

Abbinamenti - Food pairings

Salsiccia dell'Etna al finocchio selvatico; fettuccine al ragù di maialino nero dei Nebrodi.
Pork sausage from Etna with wild fennel; fettuccine/fresh pasta with pork ragu of maialino nero dei Nebrodi.

**MURGO ETNA ROSSO
D.O.C.**

Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

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