



UVAGGIO:
Nerello Mascalese



ALLEVAMENTO:
spalliera
POTATURA:
cordone speronato



TIPOLOGIA TERRENO:
franco sabbioso, di
matrice vulcanica



ALTITUDINE:
da 700 a 750 m s.l.m.



VENDEMMIA:
seconda decade di
Ottobre



GRADO ALCOLICO:
13%



**NUMERO BOTTIGLIE
PRODOTTE:** 13.300

Fermata 125 Etna Rosso DOC

- **ORIGINE DEL NOME:** Fermata 125 è la fermata della storica ferrovia circumetnea che sorge di fronte alla cantina dove nascono i vini dell'Etna Baglio di Pianetto.
- **TIPO DENOMINAZIONE:** Etna Rosso DOC
- **COLLOCAZIONE VIGNETI:** Contrada Bonanno Frazione Passopisciaro Comune Castiglione di Sicilia (CT)
- **RESA PER ETTARO:** 70 qL **DENSITA' VIGNETI:** 4000 p/ha
- **PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2019
- **VINIFICAZIONE:** delicata diraspatura delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con pisage per circa dieci giorni.
- **AFFINAMENTO:** in botte grande per 12 mesi e in acciaio prima della messa in bottiglia.
- **ACIDITÀ TOTALE:** 5,7
- **ANALISI SENSORIALE:** rosso rubino tenue, sentori fruttati delicati di frutta rossa e fragolina di bosco, con note di spezie dolci, di buona persistenza, sapido e con tannini morbidi e setosi.
- **ABBINAMENTO:** ideale per accompagnare primi piatti della tradizione mediterranea, pietanze a base di pesce, cous cous e carni delicate.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 16°

