

RUMEX



NERELLO MASCALESE 100%, ETNA ROSSO DOC

ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono da una piccola vigna sita in Contrada Pontale Palino nel Versante Nord dell'Etna nel comune di Castiglione di Sicilia; ad un'altitudine di 680 metri s.l.m.

Qui i suoli sono tipicamente vulcanici, profondi e composti da sabbie e ceneri. La vigna può essere definita un "clos" naturale, circondata da una sciara (accumulo di scorie vulcaniche che si forma ai lati delle colate laviche).

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti, di 100 e più anni di età ed in buona parte franche di piede, sono allevate con il tipico sistema dell'alberello etneo. Questa vigna è sopravvissuta alla grande eruzione del 1911.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in cassette da 10 kg. Dopo la dirasatura, la fermentazione avviene in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Durante la macerazione, di circa 12 giorni, vengono effettuate giornalmente rotture del cappello tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.

AFFINAMENTO:

Il vino evolve per 16 mesi in tonneau in rovere francese da 500 e 300 litri. Prima dell'imbottigliamento, riposa 2 mesi in vasche di cemento. Affina poi in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima del rilascio.

SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

The vineyard is located on the North slope of the Volcano, at an altitude of 680 meters above sea level, in Contrada Pontale Palino. The soils are volcanic, composed mainly of sand, and some gravel. The vineyard is a natural "clos" encircled by Sciara (mounds of magmatic scoriae formed along lava flows).

YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The vineyard, over a century old, is trained in a classical Alberello Etneo (bush-tree) system, and survived a massive volcanic eruption in 1911.

HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kg crates. After destemming, the grapes ferment in small tanks under uncontrolled temperature. During maceration, which lasts 10-12 days, daily breaking up of the marc are carried out by manual punching down. After racking, malolactic fermentation is carried out in 500 and 300 liter oak tonneaux with indigenous lactic bacteria.

MATURATION:

The wines are aged for 16 months in 500 and 300 liter French oak tonneaux. The wine then ages for 2 months in concrete tanks before bottling. After an additional 6 months in bottle, the wine is ready for release.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG NO. 2021/2115