

I VIGNERI: il Vino Rosso Tradizionale dell'Etna

Vitigni: Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%,



Nerello Mascalese



Nerello Cappuccio

L'Etna rosso **I Vigneri** è prodotto dall'insieme delle varie aliquote di uve che ogni anno i proprietari delle vigne etnee, coltivate da I Vigneri, usano cedere agli stessi coltivatori che le vinificano per i loro consumo quotidiano nel **Palmento Caselle**, ridando così vita all'antichissima vinificazione tradizionale dell'Etna, ormai quasi scomparsa.

Guarda il video: <https://youtu.be/g85yFT5P-jc>

Coltivazione dei vigneti: **Alberello Etneo**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità media viti per ettaro: **7.500**

Resa media per ettaro litri: **5.500**

Epoca della vendemmia: **1° / 2° decade di Ottobre** con selezione manuale delle uve in vigneto durante la vendemmia.

Pigiatura delle uve, **NON** diraspate, con i piedi. Macerazione con le bucce e graspi per **8 giorni**. Nessuna aggiunta di lieviti. **Fermentazione spontanea**.

Durata della fermentazione alcolica : **8-10 giorni**

Controllo della temperatura durante la fermentazione: **No**

Tipo recipiente per l'invecchiamento: **Giare (anfore) di terracotta interrate**

Durata dell'invecchiamento: **6 mesi**

Filtrazione: **all'imbottigliamento**

Chiarifica: **decantazione naturale**

Travasi durante l'affinamento: **NO**

Solforosa: in piccole dosi **prima della fermentazione e in imbottigliamento**

Totale solforosa nel vino imbottigliato (mg/l): **inferiore a 50**

Numero medio di bottiglie annue prodotte: **10.000**

Primo anno di produzione in bottiglia: 2005

L'Etna rosso **I Vigneri** è un vino schietto, antico e genuino, vinificato in **Palmento Etneo, come si è da sempre fatto sull'Etna**, senza attrezzature di refrigerazione e nessun affinamento in legno. La coltivazione del vigneto è fatta a mano utilizzando prodotti naturali. In vinificazione non sono utilizzati frigo e biotecnologie. Travasi e imbottigliamento sono svolti secondo le fasi lunari.