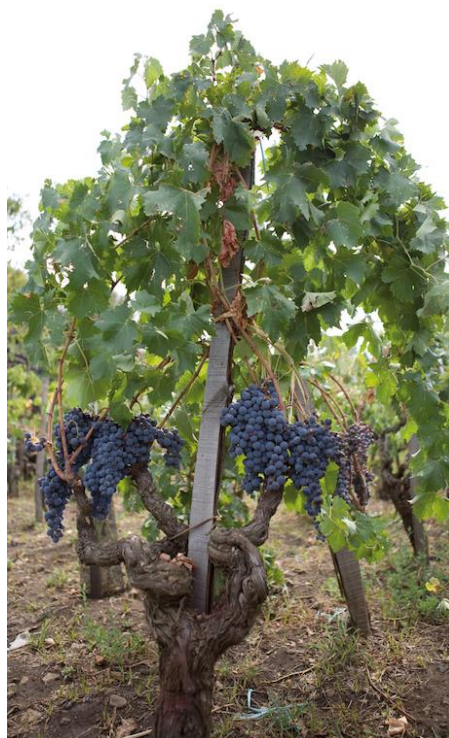


## VINUPETRA – Etna Rosso DOC

Contrada: **Porcaria** nel comune di **Castiglione di Sicilia** - Etna Nord a **580 mt** s.l.m.

Parcella: **Vigna Calderara**

Vitigni: **Nerello Mascalese** 80%, **Nerello Cappuccio** 10%, Granache, Francisi 10%.



Nerello Mascalese



Nerello Cappuccio



**Il vigneto dista in linea d'aria:  
Km 15 dal Cratere Centrale dell'Etna e Km 20 dal mare Jonio.**

**Piuvosità media per anno: 800 mm**

Suoli: Il substrato è caratterizzato da un placcone lavico di notevole estensione areale, affiorano le **"Lave e piroclastiti difficilmente delimitabili a morfologia superficiale degradata"** (Mongibello Antico-Mongibello Recente)(CARTA GEOLOGICA DEL MONTE ETNA, C.N.R. 1979), ove i processi pedogenetici, favoriti dalla morfologia sub pianeggiante hanno generato un suolo mediamente profondo e ricco di pietre vulcaniche di piccola e media dimensione che ricoprono gran parte del terreno.

**Numero Viti circa: 3.800**

**Superficie della parcella ettari circa: 0,38**

**Densità Viti per ettaro: 10.000**

**Anno d'impianto del vigneto: Ultracentenario con una parte reimpiantato nel 2005**

**Coltivazione del vigneto: Alberello Etneo con tutore in castagno dell'Etna**

**Kg uva selezionata prodotta mediamente per ettaro: 9.000**

**Litri di vino prodotto mediamente per ettaro: 6.000**

**Numero bottiglie da 0,75 l totali mediamente prodotte: 3.100**



Periodo vendemmia: **seconda decade di ottobre**

Vinificazione: Pigiatura delle uve di cui il 30% con i raspi. Macerazione con le bucce per non meno di **15 giorni** in tino in legno da **2500 litri**

Lieviti: aggiunta di lieviti **autoctoni** (Piede de uve)

Durata della fermentazione alcolica: **10 giorni**

Durata dell'affinamento: in **botti** da 225 e 500 litri per **12 mesi**

Filtrazione: **solo durante imbottigliamento**

Chiarifica: **decantazione naturale**

Travasi durante l'affinamento numero: **6**

Aggiunta della solforosa: in piccole dosi prima della fermentazione e dell'imbottigliamento

Grado alcolico medio: **13,5%**

Acidità totale media grammi per litro: **6,5**

pH medio: **3,35**

Solforosa totale nel vino appena imbottigliato (mg/l) media: **60**

Imbottigliamento: in **maggio** del secondo anno successivo alla vendemmia

**Primo anno di produzione: 2001**

**NON prodotto anno: 2009 - 2013**

**Vinupetra:** è una parola dialettale siciliana che significa « **vino prodotto in un terreno pieno di pietre** ». La coltivazione del vigneto è fatta a mano utilizzando prodotti naturali. In vinificazione non sono utilizzati biotecnologie.

Travasi e imbottigliamento vengono svolti secondo le fasi lunari.