

Crasale Rosso

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Dicembre 2009 22:54 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 30 Dicembre 2009 00:06

CRASALE®

IGT Sicilia Rosso

E' un vino proveniente da vigneti a denominazione d'origine controllata, situati alle pendici del vulcano Etna su antichissimi terreni, in un territorio dalla grande tradizione e vocazione vitivinicola. Le contrade in cui è prodotto sono Crasà, Bragasergi e Pietramarina sul versante nord dell'Etna nel territorio di Castiglione di Sicilia ad una altitudine compresa tra i 450 e 550 mslm.

E' un vino di fruizione eccellente con primi piatti a base di carne rossa, arrostiti importanti, formaggi saporiti e dolci a base di cioccolato fondente.

SCHEDA

Crasale Rosso

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Dicembre 2009 22:54 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 30 Dicembre 2009 00:06

VENDEMMIA: 2007

UVE: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%

CEPPI PER ETTARO: 6000 allevati a cordone speronato **a conduzione biologica**

□

RESA: 30q/Ha

□

TIPO DI TERRENO: di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica

□

RACCOLTA: manuale

□

Crasale Rosso

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Dicembre 2009 22:54 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 30 Dicembre 2009 00:06

VINIFICAZIONE: vinificato in acciaio con controllo della temperatura e con una macerazione di circa 7 giorni

□

MATURAZIONE: in botti di rovere francese per 11 mesi e 2 mesi in bottiglia.

□

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 14,0 %; acidità totale 5,55; pH 3,54

{backbutton}