

PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00" N - 15° 01' 41" E

PALMENTO COSTANZO / Contrada Santo Spirito
95012 Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) / ITALIA
T. 0942 983239 / info@palmentocostanzo.com



NERO DI SEI ETNA DOC ROSSO

Zona di produzione: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Suolo: sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusive.
Uve: Nerello Mascalese.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 100 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 7000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 50 quintali.
Vendemmia: manuale, seconda decade di ottobre.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere. Malolattica svolta totalmente.
Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Production area: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.
Exposition: north.
Soil: volcanic sand and rocks.
Grapes: Nerello Mascalese.
Training system: bush-training with chestnut poles. Up to 100 years old vines.
Plantation density: on average 7000 vines/Ha.
Average yield: 50 quintals.
Harvest: manual, second decade of October.
Vinification: fermentation in truncated cone-shaped oak vats. Malolactic fermentation fully run.
Ageing: 24 months in big oak barrels and 12 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore rosso rubino brillante, presenta un elegante bouquet dai sentori di frutti rossi, pietra focaia e piacevole speziatura, che si fondono con note balsamiche. Al palato è verticale, caratterizzato da una rinfrescante mineralità e tannini setosi. / **Tasting:** bright ruby red colour with an elegant bouquet with notes of small red berries, flint and pleasant spiciness, followed by balsamic nuances. On the palate it stands out for its verticality characterised by a refreshing minerality and silky tannins.

 **Temperatura di servizio / Service temperature:** 18-20°C.