



TENUTE
MANNINO

PLACO

DOC ROSSO

VARIETÀ: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

CONTRADA: I vigneti si trovano nelle contrade Bragaseggi nel Comune di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord del vulcano

ALTITUDINE: 600 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Allevamento ad alberello e contro spalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte.

ETÀ DEL VIGNETO: da 60 a 120 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre

RESA PER ETTARO: 70/80 Q.li/Ha

VINIFICAZIONE: Macerazione lunga con le vinacce a temperatura controllata, fermentazione malolattica spontanea in acciaio e maturazione

AFFINAMENTO: Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre in botti da 500 litri di rovere francese e in botti grandi da 1500 litri. Imbottigliamento dopo 24 mesi di affinamento in legno. Moderato affinamento in botti di rovere ed in bottiglia per 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

INFORMAZIONI PER IL MERCATO

PRODUZIONE ANNUA: 10.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

CONFEZIONE: Cartoni da 6 bottiglie (orizzontale)

DESCRIZIONE: L'Etna Rosso DOC Tenute Mannino di Plachi è ottenuto da uve che crescono su vigneti posti su piccoli terrazzamenti alle pendici dell'Etna. Dopo la raccolta manuale in cantina le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la criomacerazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. La stagionatura avviene in botti di rovere francese e l'affinamento è in bottiglia per almeno sei mesi. È un vino dal colore rosso rubino brillante, dal profumo intenso con piacevoli sentori floreali, melograno e grafite. Tannini eleganti ed un buon succo sprigionano la potenza e la mineralità del vulcano.

