



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 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.