



QUBBA
ETNA ROSSO DOC



MONTELEONE

QUBBA



NERELLO MASCALESE 90%, NERELLO CAPPUCCIO 10 % ETNA ROSSO DOC

ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono da una singola vigna sita nel Versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia, a 500 metri s.l.m. L'areale si caratterizza per la vicinanza con il fiume Alcantara: i suoli sono a media presenza di scheletro, composti da sabbie e cenere vulcaniche. Anche qui, piccole percentuali di argilla calcarea (5%) marcano e caratterizzano il vino prodotto.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vecchie vigne, piantate nel 1935, sono allevate nel tradizionale sistema dell'alberello etneo: ogni vite è cioè sorretta da un palo tutore in legno di castagno.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Durante la macerazione, di circa 12 giorni, vengono effettuate giornalmente rotture del cappello tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge spontaneamente.

AFFINAMENTO:

Il vino evolve per 16 mesi in tonneau in rovere francese da 700 e 500 litri. Prima dell'imbottigliamento, riposa 2 mesi in vasche di cemento. Affina poi in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima del rilascio.

SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

The vineyard is located on the Northern slope of the Volcano, in Castiglione di Sicilia area, at an altitude of 500 meters above sea level. The soils are volcanic, composed mainly of sand, and some gravel. The Contrada is distinctive in that 5% of the soil is composed of clay and limestone, which comes from the nearby Alcantara river.

YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The vines, planted in 1935, are trained in the traditional Alberello Etneo (bush-tree) system.

HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kg crates. After destemming, the grapes ferment in small tanks with uncontrolled temperature. During maceration, which lasts 10-12 days, daily breaking up of the marc are carried out by manual punching down. After racking, malolactic fermentation is carried out in 700 and 500 liter oak tonneaux with indigenous lactic bacteria.

MATURATION:

The wine is aged for 16 months in 700 and 500 liter French oak tonneaux. The wine then ages for 2 months in concrete tanks before bottling. After an additional 6 months in bottle, the wine is ready for release.

