



ASTRAGALUS

ETNA ROSATO DOC



MONTELEONE

# ASTRAGALUS



## NERELLO MASCALESE 100%, ETNA ROSATO DOC

### ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono da un'unica vigna di Nerello Mascaese situata nel comune di Milo (versante Est) ad un'altitudine di 800 m.s.l.m. Questo areale si caratterizza per la grande influenza del mare. I suoli particolarmente ricchi, composti da sabbie vulcaniche e minerali, regalano grande freschezza e sapidità ai vini qui prodotti.

### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vigne, di circa cinquant'anni d'età, sono allevate nel tradizionale sistema dell'Alberello Etneo.

### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, le uve vengono pigiate e macerate per circa 6 ore, successivamente vengono pressate delicatamente. Dopo una decantazione piuttosto breve (circa 12 ore) il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

### AFFINAMENTO:

Il vino affina, sulle fecce fini, per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 400 e 700 litri. Durante questo arco di tempo vengono effettuati battonage settimanali. Successivamente, il vino riposa per 6 mesi in bottiglia prima del rilascio.

### SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

This Nerello Mascaese vineyard sits on the Eastern slope of Mount Etna, in Milo area, and rises to an altitude of 800 meters above sea level. The Ionian sea is a major influence on the eastern slope, bringing wind, rain, and cloud cover.

### YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The vineyard, which is fifty years old, is trained in a classical Alberello Etneo (bush-tree) system.

### HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kilos crates. After destemming, the grapes are gently pressed and macerated for about 6 hours. After 12 hours of natural sedimentation, the juice ferments at a controlled temperature in stainless steel.

### MATURATION:

The wine is aged on fine lees for 12 months in 400 and 700 litres French oak tonneau, during which time weekly battonage is performed. After another 6 months in bottle, the wine is ready for release.

