

CONTRADA RAMPANTE 2019

Rampante, eine der 4 Regionen, in denen wir leben und arbeiten, liegt auf einer durchschnittlichen Höhe von 740 Metern über dem Meeresspiegel zwischen Solicchiata und Passopisciaro. Das Areal umfasst eine Fläche von 4,6 Hektar Weinbergen. Es zeichnet sich durch ausladende Terrassen mit trocken aufgeschichteten Mauern und einer von Südosten nach Nordosten abfallenden Morphologie mit einem durchschnittlichen Gefälle von 4,7 % aus. Das Gebiet, in dem sich die Contrada Rampante befindetet, ist durch vulkanische Formationen mit unterschiedlichen lithologischen Merkmalen gekennzeichnet, die jedoch aus demselben Zeitraum stammen (zwischen 15.000 und 4.000 Jahre)

Rebsorte: Nerello Mascalese

Weinart: Rot Etna DOC

Production area: Nordseite des Vulkan Ätna - Contrada Sciaranuova - Randazzo, Catania - Sicily

Böden: Formation aus Sedimenten vulkanischen Ursprungs mit einem Alter von 15.000 bis 4.000 Jahren. Man geht davon aus, dass unter diesen Böden weitere Schichten mit wesentlich älterem Erdreich vorhanden sind (40.000 bis 30.000 Jahre)

Anbaujahr: 2000

Höhe der Weinberge: 740 ü.d.M.

Weinberglage: Nordosten Südwesten

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: kordon zapfenschnitt

Rebstockdichte Ha: 5.000

Traubenertrag je Ha: 67 DZ

Weinlese: 19 Oktober

Gärung: Traditionell in Rot

Gärungstemperatur: 25-30°

Dauer Kontakt mit den Schalen: 8 tage

Malolaktische Gärung: Vollkommen vollzogen

Ausbau: 12 Monate in slawonischen Eichenfässern von 25 hl

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,34 - Gesamtsäure 6,50 g/l - Restzucker 0,63 g/l - Gesamtextrakt 25,9 g/l

