



# PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.



PIETRADOLCE Etna Rosso 2018

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: Solicchiata, Versante Nord Dell'Etna.

Altitudine: 800 m s.l.m.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: alberello.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice. Macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni.

Affinamento: 3 mesi in tonneaux di rovere francese.  
Fermentazione malolattica naturale.

Gradazione alcolica: 13% vol.

---

PIETRADOLCE. Contrada Rampante,  
95012 Solicchiata, Castiglione di Sicilia  
(Catania), Italia

SEDE AMMINISTRATIVA.  
Strada Provinciale 117, n.34  
95018 Riposto  
(Catania), Italia  
tel. +39 348 4037792  
fax +39 095 7780599

[info@pietradolce.it](mailto:info@pietradolce.it)