



**Scheda tecnica**

<i>Annata</i>	2020
<i>Denominazione</i>	Doc Etna
<i>Vitigni</i>	Nerello Mascalese
<i>Zona di Produzione</i>	Sicilia Orientale, zona nord Etna
<i>Terreni</i>	Suoli vulcanici
<i>Vigneto</i>	Cordone speronato
<i>Vendemmia</i>	Prima decade di ottobre
<i>Vinificazione</i>	Diraspatura delle uve e macerazione di 10 -12 gg. Fermentazione a 24/26° C con lieviti selezionati. Malolattica svolta.
<i>Affinamento</i>	In acciaio e una parte per 6 mesi in botti da 50 hl di rovere francese
<i>Note di degustazione</i>	Colore rosso rubino trasparente dai margini leggermente aranciati. Al naso si possono apprezzare note di piccoli di frutti rossi, addolciti da una nota di vaniglia e crema pasticcera. In bocca si apprezza una buona corposità, il tannino risulta maturo e rotondo con finale persistente.
<i>Temp. di servizio</i>	16 -18° C.



**Dati analitici**

<i>Alcool:</i>	13,0%
<i>pH</i>	3,52
<i>Acidità totale:</i>	5,97 gr/l
<i>Zuccheri:</i>	1,6

**Packaging**

<i>Formato bottiglia:</i>	75 cl - Borgognotta Virgo
<i>Chiusura:</i>	Tappo tecnico Nomacorc
<i>Peso bottiglia:</i>	1,35 Kg
<i>Peso cartone:</i>	8,4 Kg
<i>Misure cartone:</i>	275 x 185 x 305
<i>Formato pallet:</i>	80x120
<i>Cartoni per fila:</i>	17
<i>Cartoni per pallet:</i>	85
<i>Formato cartone:</i>	6 bottiglie
<i>Peso lordo pallet:</i>	
<i>File per pallet:</i>	5
<i>Bottiglie per pallet:</i>	510

**Musita s.r.l.**

