VIGNAVASTA
VINI ETNEI

Zupè 2022 - Vino Rosso

CONTRADA TARTARACI - BRONTE - ETNA

Il vigneto si trova in Contrata Tartaraci, a 980 mt sul livello del mare, nel Comune di Bronte (CT), Versante Nord-Ovest dell'Etna.

I vigneti sono coltivati con metodi biologici e biodinamici, senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi. I nostri vini sono il frutto di una passione che si tramanda da generazioni.

Sono vini che raccontano una storia, la storia di una famiglia, di una terra e di un territorio unico al mondo.



Scheda Tecnica

Denominazione
Vino Rosso

Zona di Produzione
Contrada Tartaraci, Bronte, Etna

Esposizione
Versante Nord - Ovest

Suolo Sabbioso e Roccioso
Altitudine 980 Mt sul livello del mare

Età media del Vigneto
50 - 60 anni

Uve
Grenache 85%, Sangiovese Grecanico e Minella 15%

Sistema di Allevamento
Alberello a Spalliera Vendemmia Manuale, seconda decade di Ottobre

Vinificazione
Fermentazione spontanea, massa rossa macerazione con le bucce in vasca 5 giorni, massa bianca macerazione con le bucce in vasca 1 giorno

Affinamento
In botte di vetroresina per 4 mesi, successivamente 9 mesi in botte di Acciaio. Infine 4 mesi in bottiglia

Bottiglie Prodotte 1540

VAMA sas di Vasta Massimiliano | Via Cavour, 34 95018 RIPOSTO (CT) Sicilia
tel. +39 340 3808650 I P. IVA: 0539643 087 7 | www.vignavasta.it | info@vignavasta.it