CUZZIOLGRANDIVINI

Pietradolce

Italia - Sicilia - Solicchiata (CT)

PIETRADOLCE

Proprietà / Fondatori Famiglia Faro
Inizio Attività 2005
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 35
Bottiglie prodotte 95.000

BARBAGALLI ETNA ROSSO

100% Nerello Mascalese, da vigne pre-phylloxera

Zona di produzione: Contrada Rampante area "Barbagalli", Solicchiata - Versante Nord dell'Etna
Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro
Vendemmia: manuale nella terza decade di Ottobre
Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni; pressatura soffice
Affinamento: 20 mesi in tonneaux di rovere francese a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malolattica naturale
Colore: rosso rubino appena granato
Profumo: rabarbaro, tabacco, spezie dolci, tamarindo e ciliegia sotto spirito
Sapore: vellutato ed elegante, sorretto da finissimo tannino e vigorosa freschezza
Grado Alcolico: 15

Ètra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, fondata e condotta dalla famiglia Faro e suddivisa in 3 diversi appezzamenti. Trentacinque ettari di proprietà, tra i 600 ed i 900 metri di altitudine, costituiti da vigne che hanno tra i 50 ed i 65 anni di Nerello Mascalese in prevalenza con una piccola parte piantata a Carricante, da una vigna pre-phylloxera di 120 anni, dalle cui uve vengono vinificati l'Archineri Etna Bianco e il Sant'Andrea. La filosofia di Pietradolce è quella di rispettare i singoli terroir vinificando separatamente le uve, per esaltare così le più piccole sfumature. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, dono dell'Etna, conferiscono ai vini peculiarità uniche nel loro genere, dove il vero portabandiera è Vigna Barbagalli, da vigne ad alberello pre-philossera di quasi 100 anni. Un grande amore per la propria terra: questa la filosofia alla base del lavoro della famiglia Faro che a distanza di neanche vent'anni si conferma tra i maggiori interpreti di questa straordinaria terra.