

Pietradolce

Italia - Sicilia - Solicchiata (CT)



PIETRADOLCE

Proprietà / Fondatori Famiglia Faro

Inizio Attività 2005

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 35

Bottiglie prodotte 95.000

RAMPANTE ETNA ROSSO

100% Nerello Mascalese

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna, Contrada Rampante, Solicchiata

Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro

Vendemmia: manuale nella seconda decade di Ottobre

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

Affinamento: 14 mesi in tonneau di rovere francese a grana fine e tostatura leggera. Fermentazione malolattica naturale

Colore: rosso rubino denso con sfumature granate

Profumo: elegante, minerale, speziato, con note di ciliegia, ribes, alloro, violetta e cioccolato

Sapore: avvolgente, denso, dal tannino setoso e delicatamente fresco

Grado Alcolico: 15% vol



È tra 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 soli quindici anni si conferma tra i maggiori interpreti di questa straordinaria terra.