

TRIPLE A

Agricoltori Artigiani Artisti

ITALIA - SICILIA

AZIENDA AGRICOLA CRASÀ

RORI PARASILITI

SOLICCHIATA



Produttore [Vitigno, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)

[vigneron giardiniere](#) [humus](#) [Contrada Caldarara](#) [Etna](#) [Contrada Crasà](#) [Contrada Rivaggi](#) [SRC](#) [vitigni autoctoni](#) [alberello](#) [Nerello Mascalese](#) [vendemmia manuale](#) [manualità](#) [cemento](#) [lunghe macerazioni](#) [Fermentazione in Mastelli](#) [mineralità](#) [essenzialità](#) [naturale](#)



CONTATTI

Strada Statale 120 1ª traversa n. 6
Solicchiata, Sicilia
IT

[Sito Web](#)

● ETNA ROSSO CRASÀ



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, ph neutro, sabbia vulcanica
Vitigno: nerello mascalese 90%, altre uve autoctone 10%
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ettaro: 11.0 hl
Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 12 Mesi e imbottigliamento durante la luna calante.
Solforosa totale (SO2): 10.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2854

LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

NEWS

[eSs-R-Ci, arriva Crasà!](#)

● CRU RIVAGGI CRASÀ



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, ph neutro, sabbia vulcanica
Vitigno: Nerello Mascalese 80% e Grenache 20%
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Alberello
Densità media ceppi per ha: 8500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ettaro: 9.0 hl
Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 settimane. L'affinamento viene eseguito prima in vasche di acciaio per 6 mesi, quindi in tonneau da 500L per 2 mesi alla fine del quale torna in acciaio per i 4 mesi seguenti.
Solforosa totale (SO2): 10.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1218

● CRU ALBERELLO CRASÀ



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, ph neutro, sabbia vulcanica
Vitigno: Nerello Mascalese
Estensione del vigneto: 1.5 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Alberello
Densità media ceppi per ha: 8500
Età media del vigneto: 65 anni
Produzione media per ettaro: 8.8 hl
Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli con macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 13 Mesi e imbottigliamento durante la luna calante.
Solforosa totale (SO2): 10.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1758