



GIROLAMO RUSSO

Passopisciaro (CT)



Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da nocioleti e uliveti. Giuseppe Russo coltiva le vigne in regime biologico, secondo la tradizione contadina: quella che ha permesso a vigneti vecchi anche di un secolo di giungere fino ad oggi.

E così gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Durante la vendemmia, si selezionano con accuratezza le uve e si vinificano separatamente le diverse contrade, ognuna straordinariamente ricca di profumi, colori e vibrazioni, per imprigionare nei singoli vini l'anima di ciascuna di esse.

NUMERO BOTTIGLIE

70.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

18

PRODOTTI



"NERINA"
ETNA BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Carricante, Minnella, Inzolia,
Grecanico
Vinificazione e affinamento
Parte in acciaio parte in legno.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"SAN LORENZO"
ETNA BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Carricante
Vinificazione e affinamento
Pigiatura, chiarifica e fermentazione
a temperatura controllata in inox,
fine fermentazione in legno.
Affinamento 80% tonneaux e 20%
inox per 10 mesi circa.
Produzione
1.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1500 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"A RINA"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio
Vinificazione e affinamento
Diraspamento 20 giorni di macerazione
14 mesi affinamento in
barrique botte grande e cemento.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"SAN LORENZO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese
Vinificazione e affinamento
Diraspamento 25 giorni macerazione
18 mesi affinamento barrique
usate e botte grande.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



**"SAN LORENZO
PIANO DELLE COLOMBE"**
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello mascalese
Vinificazione e affinamento
Diraspamento di solo l'80% delle
uve, 25 giorni macerazione con parte
delle uve a grappo intera, 18 mesi
affinamento in botte grande.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"CALDERARA SOTTANA"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese
Vinificazione e affinamento
Diraspamento 25 giorni macerazione
18 mesi affinamento barrique
usate e botte grande.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"FEUDO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese
Vinificazione e affinamento
Diraspamento 25 giorni macerazione
18 mesi affinamento barrique
usate e botte grande.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"FEUDO DI MEZZO"
ETNA ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese
Vinificazione e affinamento
Diraspamento 25 giorni macerazione
18 mesi affinamento barrique
usate e botte grande.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



ETNA ROSATO DOC

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Nerello Mascalese
Vinificazione e affinamento
Vinificazione in bianco, affinamento
acciaio 6 mesi.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (diam)