



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



"NERINA"
ETNA BIANCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è 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 è fatto

Carricante

Vinificazione e affinamento

Pigiatura, chiarifica e fermentazione a temperatura controllata in inox, fine fermentazione in legno. Affinamento 80% tonneau 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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)