

UN VINO SAPIDO
CHE RACCONTA DI UN
VULCANO
NATO DAL MARE
E DELLA SUA ASPIRAZIONE
AD ELEVARSÌ VERSO IL CIELO

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna,
Randazzo

Contrada: Calderara Sottana

Vigneto: Gabelle

Estensione vigneto: 4,5 ha

Clima: di alta collina, con importanti escursioni
termiche tra giorno e notte

Terreno: sassoso alluvionale nella parte bassa,
mentre in quella alta è sabbioso, ricco di blocchi
lavici e depositi vulcanoclastici

Altitudine: 600 mt. s.l.m.

Vitigni: Carricante 100%

Sistema di allevamento: alberello etneo con
sesto di impianto a quinconce 1,2 x 1,2 m.

Ceppi per ettaro: 7000

Grado alcolico: 12,5%

Vendemmia: manuale con selezione delle uve
durante la raccolta

Vinificazione: criomacerazione prefermentativa
in pressa di poche ore a cui segue la pigiatura
soffice delle uve, illimpimento statico a freddo
e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura
controllata a 16-18°C. Segue affinamento sulle sue
fecce fini con bâtonnage per circa 6 mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Capacità di invecchiamento stimata: 10 anni

Temperatura di servizio: 10-12°C

Note organolettiche: alla vista si presenta giallo
paglierino carico con riflessi dorati. Al naso apre
con note di agrumi e mela, per finire su toni
floreali e di erbe spontanee che richiamano la
natura circostante. Vino equilibrato e di grande
freschezza, al palato esprime una spiccata
personalità vulcanica dai caratteri mediterranei
che conferisce una notevole complessità,
accompagnata da una lunga sapidità finale

