

Denominazione: ETNA BIANCO DOC

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna,
Randazzo

Contrada: Calderara Sottana

Vigneto: Gabelle

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

Terreno: sassoso alluvionale nella parte bassa,
nella parte alta è sabbioso, ricco di blocchi lavici
e depositi vulcanici

Altitudine: 600 mt. s.l.m.

Vitigni: Carricante 100%

Sistema di allevamento: alberello etneo con sesto
d'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, nella prima decade di ottobre

Vinificazione: dopo la diraspatura ed una pigiatura
lieve, avviene una macerazione a freddo sulle bucce
per alcune ore, cui segue la decantazione statica
a freddo del mosto e la fermentazione alcolica in
acciaio a temperatura controllata che, una volta
terminata, si conclude con l'affinamento sulle fecce
fini con bâtonnage per almeno 4 mesi per poi essere
imbottigliato ad aprile

Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi

Capacità di invecchiamento stimata: 10 anni

Temperatura di servizio: 10-12°C

Note organolettiche: caratterizzato da un colore
giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, all'olfatto
esprime profumi delicati ed eleganti connotati da
note agrumate, mela verde e frutta estiva a polpa
bianca per finire su toni floreali che ricordano l'acacia
ed erbe aromatiche mediterranee. Vino equilibrato e
di grande freschezza, al palato esprime una spiccata
personalità vulcanica dai caratteri mediterranei,
accompagnata da una gradevole sensazione
di verticalità finale

• CONTIENE SOLFITI

