

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE BIANCO

Zona di produzione: versante Nord dell'Etna,
Randazzo

Vigneto: Gabelle e altre vigne dell'areale

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: 500 mt. s.l.m.

Vitigni: 90% Carricante, 10% altri vitigni autoctoni

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, nella seconda decade di ottobre

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

Affinamento in bottiglia: almeno 8 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



• CONTIENE SOLFITI