

Etna Bianco DOC

Vino di notevole freschezza, piacevolmente persistente, con un equilibrio ben calibrato tra acidità e mineralità. È frutto di un'attenta selezione e assemblaggio di storici vitigni autoctoni provenienti dai vigneti delle due contrade Piano dei Daini e Santo Spirito.

CLASSIFICAZIONE: Etna Bianco D.O.C.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000

GRADO ALCOLICO: 13%

ZONA DI PRODUZIONE: Versante nord dell'Etna, Sicilia

ALTITUDINE: Tra i 600 e i 700 metri s.l.m.

TERRENO: Vulcanico, a matrice sabbiosa, con forte espansione radicale favorita da una elevata circolazione dell'aria.

VIGNETI: Allevati ad alberello, nei comuni di Passopisciaro e Solicchiata.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 7.000 piante per ettaro

ETÀ DEI VIGNETI: Primo impianto nel 1870

VITIGNI: 90% Carricante, il restante composto da Catarratto, Grecanico, Inzolia, Minnella

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette dopo la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: Il mosto defluisce rapidamente separando le bucce in pressa a 0 bar e dai sedimenti grossolani a freddo in modo statico. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 13 e i 15 °C per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: In vasche d'acciaio inox per almeno 4 mesi, mantenendo i lieviti fini in sospensione. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: Tarda primavera successiva alla vendemmia.

