

VICO Etna bianco DOC Edizione Limitata

Carricante in purezza che esprime da subito il suo carattere, elegante e territoriale. Solo 1200 bottiglie prodotte. Frutto di una accurata e severa selezione dei migliori ed estremamente sani grappoli d'uva, fatta direttamente in pianta durante la vendemmia da parcelle precedentemente scelte dal versante sud dell'Etna.

CLASSIFICAZIONE: Etna bianco D.O.C.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.200

GRADO ALCOLICO: 13%

ZONA DI PRODUZIONE: Versante sud ovest dell'Etna, Sicilia.

ALTITUDINE: più di 800 m s.l.m.

TERRENO: Vulcanici a tessitura sabbiosa.

VIGNETI: Alberello.

DENSITÀ D'IMPIANTO: Circa 6000 piante per ettaro.

ETÀ DEI VIGNETI: Più di 20 anni.

VITIGNI: Carricante in purezza.

VENDEMMIA: Raccolta a mano e messa in cassette direttamente in pianta intorno alla prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: Grappoli in parte diraspati, leggera pressatura. Utilizzato solo il mosto fiore, separando le bucce nella pressa a 0 bar e dalle fecce grossolane, staticamente fredde. A temperatura controllata tra i 13-15 °C per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e legno in tonneau da 500 litri di rovere francese leggermente tostato, mentendo in sospensione le fecce più fini, in bottiglia per 15/18 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: Dopo circa 20 mesi.

