



CLASSIFICAZIONE: ETNA DOC

VITIGNI: Carricante e una piccola parte di Catarratto

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Contrade: Diverse contrade dell'areale Nord del vulcano

ESPOSIZIONE: Versante Nord del Vulcano, dai 590 ai 720 metri s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

PIANTE PER ETTARO: da 3.500 a 4.800

RESA PER ETTARO: 70/80 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: 1° e 2° decade di Ottobre

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere senza diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazioni periodiche

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 3 mesi

GRADO ALCOLICO: 13%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1999

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Da bianchi profumati con bocca a tulipano

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



OLFATTO

Potente con richiami netti floreali gialli di mimosa e ginestra che ben esaltano le nuance fruttate di pesca bianca e pera matura.



PALATO

È un vino di grande afflato, il gusto è pieno e ricco di tessitura con una persistente linea sapida. Di lunga espressione, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione varietale dei suoi uvaggi è capace di generare.