

TENUTA TASCANTE

BUONORA 2023

Storicamente un vitigno utilizzato per la sua acidità e la sua produttività, il Carricante è probabilmente oggi una delle varietà più interessanti e dalle diverse sfaccettature ancora da scoprire. Mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi con l'affinamento. È espressione della verticalità dei vini del Vulcano. Un vino che riflette la natura del territorio da cui proviene, l'Etna.

Vitigni: Carricante

Denominazione: Bianco Etna DOC

Zona vitivinicola: Versante Nord del vulcano Etna - contrade Montedolce, Sciaranuova Montelaguardia - Sicilia

Suolo: Terrazze su sedimenti vulcanici

Anno d'impianto: 2000

Altitudine: 600 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa quintali di uva per ha: 45 q/l

Epoca di vendemmia: dal 01 ottobre al 18 ottobre 2023

Andamento climatico: Inverno freddo e poco piovoso, primavera molto fresca con elevata piovosità. Estate fresca, con buone piogge nel mese di settembre. Maturazione del Carricante piuttosto tardiva. Buona gradazione zuccherine ed elevata acidità delle uve.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16-18 °C

Durata di Fermentation: 12 giorni

Fermentation malolattica: non svolta

Affinamento: in vasche di acciaio in presenza dei lieviti per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,30 - AT 5,85 g/l - ZR 0,5 g/l - ET 19,8 g/l

