



Etna Bianco 2018

Denominazione: Etna DOC

100% Carricante

Dalla nostra cantina di Feudo di Mezzo, ubicata nel cuore della viticoltura Etna, nasce questo vino. Da uve Carricante parzialmente fermentate in barriques, alla ricerca di una espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2012	Castiglione di Sicilia (Catania)	Montelaguardia	Feudo di Mezzo



VIGNETO: Montelaguardia.

VARIETÀ: Carricante.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: 690–720 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 5-12 ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate ad 8°C, selezionate a mano e inviate ad una leggera pigiadiraspatura e poi pressatura soffice. Il mosto decantato viene travasato e fermenta a 15°C, in acciaio inox e 15% del mosto in tonneaux. Il vino così ottenuto rimane sino a febbraio sulle fecce fini con continue agitazioni

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio e tonneaux di rovere di Allier da 500 l

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 g/l.

PH: 3,22

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 7 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l, 1,5 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Le uve di Carricante sull'Etna regalano sempre enormi soddisfazioni perché il matrimonio tra le sabbie nere e l'altitudine fornisce aromi articolati e sapori tridimensionali. In questa annata incontriamo note di fiori di acacia bianca, mandorle fresche e pesche di montagna al palato succoso e pieno con note di susine gialle e fichi d'india.

ABBINAMENTO: Perfetto con carpacci di pesce e frutta fresca, con primi di pesce, formaggi a pasta filata. È anche un raffinato aperitivo.