

# ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata  
CONTRADA PRAINO  
**FRONTEMARE**  
2022

**Denominazione:** Etna D.O.C. Bianco Superiore

**Uvaggio:** Carricante

**Conduzione vigneto:** Biologica

**Uvaggio:** Carricante

**Area di produzione:** Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo

**Altitudine:** Circa 700m s.l.m.

**Terreno:** Vulcanico sabbioso, ricco di minerali

**Densità d'impianto:** 6000 ceppi per ettaro

**Tipologia d'impianto e età delle viti:** Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica di 5 anni di età

**Data raccolta:** Metà di Ottobre

**Vinificazione e maturazione:** Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 6 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 30% in acciaio e per il restante 70% in tonneau di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

**Affinamento:** In bottiglia almeno per 4 mesi

**Produzione:** 2000 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino luminoso, si apre con aromi inebrianti di litchi, ginestra, erbe selvatiche. Il palato è estremamente delicato, vibrante, note agrumate, mela gialla, sorso sapido e teso.

**Gradazione alcolica:** 12.5 % VOL

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°C



M|A|U|G|E|R|I