

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

CONTRADA VOLPARE

2022

Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore

Uvaggio: Carricante

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

Altitudine: Circa 700m s.l.m.

Terreno: Vulcanico sabbioso, ricco di minerali

Condizione vigneto: Biologico

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 10 anni di età

Data raccolta: Metà di Ottobre

Vinificazione e maturazione: Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in tonneau di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia

Produzione: 9800 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino luminoso, sentori di frutta a polpa bianca, ginestra, aromi agrumati di limone, zenzero, erbe aromatiche. Il sorso fresco e bilanciato dalla tensione acida e minerale con un piacevole finale di note agrumate.

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL

Temperatura di servizio: 10° - 12°C



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