

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata
CONTRADA VOLPARE
FRONTEBOSCO
2022

Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore

Uvaggio: Carricante

Conduzione vigneto: Biologico

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.

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 10% in acciaio e per il restante 90% in tonneaux di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

Affinamento: In bottiglia almeno per 10 mesi

Produzione: 3700 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore Giallo brillante. Profumo intenso al naso con sentori di mela verde e fiori freschi. Aromi agrumati di cedro, note di zenzero, anice stellato, nota balsamica. Sorso pieno, fresco ed equilibrato con finale minerale e persistenza agrumata e balsamica.

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL

Temperatura di servizio: 10° - 12°C



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