

# ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata  
CONTRADA PRAINO  
**FRONTEMARE**  
2023

**Vitigno:** Carricante

**Denominazione:** Etna doc Bianco Superiore

**Area di produzione:** Contrada Praino - Milo

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

**Esposizione:** Versante Est dell'Etna, terrazzamenti esposti ad est, fronte mare

**Tipologia d'impianto:** Alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica

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

**Tipologia suolo:** terreno vulcanico sabbioso-argilloso, ricco di minerali

**Conduzione vigneto:** Biologica

**Trattamenti:** rame e zolfo

**Data raccolta:** Prima decade di ottobre

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

**Gradazione alcolica:** 12.5 % VOL

**Produzione:** 21000 bottiglie

**Formati disponibili:** 0,75 ml – 1,5 lt



MAUGERI