

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata
CONTRADA VOLPARE
2023

Vitigno: Carricante

Denominazione: Etna doc Bianco Superiore

Area di produzione: Contrada Volpare - Milo

Altitudine: 700m s.l.m.

Esposizione: Versante Est dell'Etna

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, ricco di minerali

Condizione 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 90% in acciaio e il 10% 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



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