

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

CONTRADA VOLPARE

2020

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 con elevata sostanza organica e ricco di minerali

Trattamenti: Zolfo e rame

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 8/10 anni di età

Data raccolta: Metà di Ottobre

Vinificazione e maturazione: Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di ottobre. Pressatura diretta dei grappoli interi con fermentazione parziale del mosto in contenitori di legno e parte in acciaio. Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce fini per 8 mesi.

Produzione: 6000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino intenso, profumi di frutta a polpa gialla, bouquet floreale di ginestra, aromi agrumati di limone, zenzero, erbe aromatiche. Fresco, vena minerale con un finale persistente sulle note agrumate del cedro

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL

Temperatura di servizio: 10° - 12°C



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