

ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata
CONTRADA VOLPARE
FRONTEBOSCO
2020

Denominazione: Etna D.O.C. Bianco Superiore

Uvaggio: Carricante

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. Breve criomacerazione di alcune ore con successiva fermentazione del mosto in contenitori di legno e affinamento in legno di 6 mesi e di circa 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Produzione: 1500 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino intenso, ampio all'olfatto con profumi di frutta tropicale, bouquet floreale di zagara e rosa canina. Aromi agrumati di cedro e limone candito, note di zenzero, anice stellato, nota balsamica. Profondo e complesso, fresco, equilibrato, con un finale minerale vulcanico e una bella persistenza agrumata e balsamica

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL

Temperatura di servizio: 10° - 12°C



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