

# ETNA BIANCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

CONTRADA VOLPARE

2021

**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, ricco di minerali

**Condizione agronomica:** Biologico

**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 10 anni di età.

**Data raccolta:** 8-9 Ottobre 2021

**Vinificazione e maturazione:** raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in piccoli contenitori di rovere francese con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

**Affinamento:** In bottiglia per almeno 4 mesi

**Produzione:** 5350 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

**Abbinamenti gastronomici:** Crudi di mare, primi piatti delicati a base di pesce o di verdure e secondi di carni bianche.



M\_A\_U\_G\_E\_R\_I