

# ETNA BIANCO SUPERIORE

## Denominazione di Origine Controllata CONTRADA VOLPARE FRONTEBOSCO 2021

**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, ricco di minerali

**Condizione agronomica:** Biologica

**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 15 anni di età

**Data raccolta:** 15 Ottobre 2021

**Vinificazione e maturazione:** raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 6 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 10% in acciaio e per il restante 90% in piccoli contenitori di rovere francese con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

**Affinamento:** In bottiglia almeno per 6 mesi

**Produzione:** 2660 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

**Abbinamenti gastronomici:** Ricette a base di pesce (anche molto saporite), zuppe e frittura



MAUGERI