

LE SABBIE DELL'ETNA

Etna Bianco



Linea VOLCANIC



CLASSIFICAZIONE	D.O.C. Etna
VITIGNO	Carricante e Catarratto
ZONA DI PRODUZIONE	Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) - Tenuta Cavanera Etna
TIPO DI TERRENO	Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante
ESPOSIZIONE	Versante nord orientale del vulcano (720 metri s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone royat)
PIANTE PER ETTARO	4000/4.500
RESA PER ETTARO	7.000/7.200 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale. Il decade di ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16°-18°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	15 giorni
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO	3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi
GRADO ALCOLICO	12.55 % vol. PH 3.30 (val.medio) ACIDITÀ TOTALE 4.95 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	1999
PRODUZIONE ANNATA	25.000 bottiglie
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12°C
CALICE CONSIGLIATO	Da bianchi profumati con bocca a tulipano

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: potente con richiami netti floreali gialli di mimosa e ginestra che ben esaltano le nuance fruttate di pesca bianca, pera matura e pesca.

Palato: è un vino di grande afflato, il gusto è pieno e ricco di tessitura con una persistente linea sapida. Di lunga espressione, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione varietale dei suoi uvaggi è capace di generare.

Caratteristiche: è un esemplare vivido dei vini bianchi dell'Etna per le suggestioni olfattive e gustative che porta in dote, con ampiezze e profondità. Sapido, di lungo respiro, vive di una freschezza ammaliante e moderna. Un magnifico frutto dell'enologia dell'Etna.