TORNATORE

VARIETÀ
Carricante

ZONA DI PRODUZIONE
ETNA, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera

SISTEMA DI POTATURA
Cordone speronato

RESA PER ETTARO
70 qli.

EPOCA DI VENDEMMIA
2a decade di ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE
Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice.
Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C.
Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi.

AFFINAMENTO
Da 4 a 6 mesi in vasche di acciaio e cemento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino tenue con intensi riflessi verdognoli alla vista; piacevoli sentori di mela verde, pompelmo, pesca bianca e di erbette aromatiche, segnano il naso di questo vino il quale mostra la sua vera identità al palato con una piacevolissima sapidità e freschezza completate da una straordinaria mineralità; esclusive note che invitano al secondo bicchiere.