

ANTE Etna Bianco DOC 2018

Scheda tecnica

DENOMINAZIONE	Etna Bianco Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO	Carricante
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Puntalazzo (Mascali), versante est dell'Etna
TIPO DI COLTIVAZIONE	alberello, 8.500 viti per ettaro
ETÀ DEL VIGNETO	fino a 40 anni
ALTITUDINE	900 m
ESPOSIZIONE	est
TIPO DI SUOLO	sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida
CLIMA	è quello di alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte
MATURAZIONE E VENDEMMIA	seconda decade di settembre con vendemmia manuale
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono pressate intere con spremitura soffice del grappolo. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 20°C in serbatoi di acciaio.
MATURAZIONE	negli stessi serbatoi di acciaio per circa 1 anno
AFFINAMENTO	almeno 15 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE PRODOTTE	10.025 bottiglie, 90 magnum e 20 doppie magnum
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore: giallo paglierino-verdognolo. Odore: fruttato con sentori di anice. Sapore: secco, armonico, di buona struttura, giustamente acidulo, con piacevole retrogusto speziato
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C Servire in calici adatti a vini bianchi di corpo.

