

Ante Etna Bianco DOC 2009

Scheda tecnica

VITIGNI: Carricante (70%), Minnella, Grecanico (insieme 30%)

ZONA DI PRODUZIONE: Nasce da un'accurata selezione di uve bianche autoctone etnee, coltivate alle pendici dell'Etna, nel versante nord.

TIPO DI COLTIVAZIONE: alberello (8.500 piante per ettaro)

ETÀ DEI VIGNETI: 40 anni circa

ALTITUDINE: 850 e 1200 mt slm

ESPOSIZIONE: nord

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: fine settembre inizio ottobre con vendemmia manuale

METODO DI 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 piccole botti usate.

MATURAZIONE: in vasche di cemento e di acciaio per circa 1 anno

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia

QUANTITÀ PRODOTTA (IN BOTTIGLIE): 3.500

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- 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.

