

Le Sabbie dell'Etna LINEA VOLCANIC Bianco



Classificazione:	D.O.C. Etna
Vitigno:	Carricante & Catarratto
Zona di produzione:	territorio del comune di Castiglione di Sicilia (ct)
Tipo di terreno:	franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante
Esposizione:	versante nord orientale del vulcano (500/600 metri s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura a cordone permanente speronato bilaterale (cordone ryat , 5 speroni di due gemme ciascuno)
Piante per ettaro:	n° 4.000/4.500
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:	13 % vol.
PH:	3,30 (val.medio)
Acidità totale:	6,10 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	2009
Produzione annata:	25.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl.
Temperatura di servizio:	10° -12° gradi 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:	E' un vino idi 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:	E' un esemplare vivido dei vini bianchi dell'Etna per le suggestioni olfattive e gustative che porta in dote, con ampiezze e profondità marine. Sapido, di lungo respiro, vive di una freschezza ammaliante e moderna. Un magnifico frutto dell'enologia dell'Etna.