



LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO FRESCHEZZA E MINERALITÀ VULCANICA

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

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.



FIRRIATO

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.