

LE SABBIE DELL'ETNA Vino Bianco DOC Firriato

cod.: v00109



Carricante, Catarratto

Le Sabbie dell'Etna Bianco è un vino che rientra a pieno titolo nella storia di Firriato. Etichetta pioniera dell'enologia del Vulcano, racchiude in sé le qualità del Carricante e del Catarratto, le due varietà simbolo della viticoltura etnea. Un terroir completamente diverso dal resto della Sicilia, con i suoi inverni freddi e la luce solare meno intensa. Le uve godono di una maturazione più lenta e gli acini si arricchiscono dei loro sentori profumati in modo più lineare. Freschezza e fragranza caratterizzano questo vino, insieme alla persistente linea sapida. Le Sabbie dell'Etna Bianco ammalia per le suggestioni olfattive e gustative che porta in dote. Il suolo vulcanico caratterizzato da un'elevata capacità drenante conferisce alle uve, e in seguito al vino, una peculiare mineralità arricchita dal corredo aromatico del Carricante, che in vinificazione regala eleganti nuance di frutta bianca, e dalla sostenuta struttura apportata dal Catarratto.

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Etna

VITIGNO: Carricante e Catarratto

ZONA DI PRODUZIONE: Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) – Tenuta

Cavanera Etna

PROVENIENZA DELLE UVE: Diverse contrade dell'areale Nord del vulcano

TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso, di matrice vulcanica, con elevata capacità drenante

ESPOSIZIONE: Nord, altimetrie dai 590 ai 720 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello etneo

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: almeno 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 12.55 % vol. | PH: 3.30 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE: 4.95 g/lt (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

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.

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.

EUR 17,00
iva inc.

