



Click here   
for English

## BIANCOPIGLIO

ETNA BIANCO D.O.C. 2018

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. La cura e la passione di Emilio e Gianluca per antiche vigne di Carricante, Catarratto, Grecanico Dorato e altri vitigni autoctoni, espressione storica di un antico territorio.



---

DENOMINAZIONE DI ORIGINE	Etna Bianco D.O.C.
ANNATA	2018
VARIETÀ	Carricante, Catarratto, Grecanico Dorato e Coda di Volpe
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Allegracore, Contrada Bocca D'Orzo - Randazzo (CT)
NUMERO BOTTIGLIE	2.000 bottiglie
GRADO ALCOLICO	12,5%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

VISTA	Giallo paglierino intenso
OLFATTO	Delicatamente fruttato, erbe aromatiche e note minerali
GUSTO	Profondo, fresco con un'ottima sapidità e un lungo finale
ABBINAMENTI	Salumi, formaggi freschi, carni bianche, antipasti di verdura, piatti di pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10°C

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

---

TERRENO	Vulcanico, sabbioso, minerale
ETÀ	Alberello / Spalliera di circa 70 anni
ALTITUDINE	700 metri s.l.m.
SUPERFICIE	1 ettaro ±
ESPOSIZIONE	Etna Nord
DENSITÀ IMPIANTI	4000 piante per ettaro
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Biologico non ancora certificato
EPOCA VENDEMMIA	8 ottobre 2018
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

---

VINIFICAZIONE	Diraspatura, macerazione a freddo e pressatura soffice pneumatica
LIEVITI	Indigeni
MACERAZIONE	a freddo 12 ore circa
TEMP. FERMENTAZIONE	15-18°C
AFFINAMENTO	Fermentini in acciaio per 6 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Nessuna filtrazione, solo travasi e decantazione naturale

---

Per ordini e degustazioni scrivi a: [info@emiliosciaccaetnawine.it](mailto:info@emiliosciaccaetnawine.it)