



BIANCOPIGLIO

ETNA BIANCO D.O.C. 2019

Nato sul versante nord del vulcano Etna, dall'uva alla bottiglia nel rispetto della natura. La cura e la passione di Emilio 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	2019
VARIETÀ	Carricante, Catarratto, Grecanico Dorato e Coda di Volpe
ZONA DI PRODUZIONE	Contrada Allegracore, Contrada Bocca D'Orzo - Randazzo (CT)
NUMERO BOTTIGLIE	3.000 bottiglie
GRADO ALCOLICO	11,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	Giallo paglierino con riflessi dorati
OLFATTO	Raffinato bouquet floreale con note di zagara, leggermente fruttato con sentori di pesca, susina ed erbe mediterranee, seguite da note di pietra focaia e grafite
GUSTO	Al palato è avvolgente, fresco, sapido, caratterizzato da una spiccata mineralità. Finale lungo e persistente
ABBINAMENTI	Formaggi freschi, a pasta molle, ricotta, carni bianche, verdure, primi piatti di pesce, crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO	Vulcanico, sabbioso, minerale
ALLEVAMENTO ED 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	Biologica non ancora certificata
EPOCA VENDEMMIA	11 ottobre 2019
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 : info@emiliosciaccaetnawine.it