



## BIANCOPIGLIO

ETNA BIANCO D.O.C. 2020

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

---

|                          |   |
|--------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DI ORIGINE | Etna Bianco D.O.C.  |
| ANNATA                   | 2020  |
| VARIETÀ                  | Carricante, Catarratto, Grecanico Dorato                            |
| ZONA DI PRODUZIONE       | Contrada Allegracore - Randazzo, Contrada Martinella - Linguaglossa |
| NUMERO BOTTIGLIE         | 3.000 bottiglie   |
| GRADO ALCOLICO           | 12%   |

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

|                         |   |
|-------------------------|---|
| VISTA                   | Giallo paglierino con riflessi dorati   |
| OLFATTO                 | Note di pietra focaia e grafite aprono il naso ad un bouquet agrumato di pompelmo con un tocco floreale di zagara e fiori bianchi.                  |
| GUSTO                   | Al palato è avvolgente, fresco, sapido, caratterizzato da una spiccata mineralità ed un ritorno di agrumi. Verticale con 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 e minerale                                    |
| ALLEVAMENTO ED ETÀ      | Alberello giovane/ Alberello portato a Spalliera di circa 70 anni |
| ALTITUDINE              | 700 metri s.l.m.  |
| SUPERFICIE              | 1 ettaro ±  |
| ESPOSIZIONE             | Etna Nord   |
| DENSITÀ IMPIANTI        | 6000 piante per ettaro  |
| TECNICA DI COLTIVAZIONE | Biologica non ancora certificata                                  |
| EPOCA VENDEMMIA         | 2 ottobre 2020  |
| CONDUZIONE VENDEMMIA    | Manuale   |

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

---

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

---

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

EMILIO SCIACCA ETNA WINE - Contrada Martinella - Linguaglossa (CT) - Sede legale: Viale Ionio, 134 - 95129 Catania

Tel. +39 347 66 20 341 - [info@emiliosciaccaetnawine.it](mailto:info@emiliosciaccaetnawine.it) - [www.emiliosciaccaetnawine.it](http://www.emiliosciaccaetnawine.it)