



Uvaggio:
Carricante 100%



Zona di produzione:
Versante nord dell'Etna,
Contrada Arcurià (Castiglione di Sicilia)



Altitudine del vigneto:
Dai 650 ai 600 metri s.l.m.



Tipologia del terreno:
Contrada Arcurià è un'area di sabbie vulcaniche nere intrecciate a ghiaia grossolana e tracce organiche provenienti dalle più antiche colate laviche dell'Etna, che creano terreni friabili e ricchi di minerali.



Sistema di allevamento:
Spalliera e Alberello



Densità dei ceppi:
Alberello 8000 piante per ettaro
Spalliera 5050 piante per ettaro



Età media delle viti:
10 anni



Epoca di vendemmia:
Ottobre



Raccolta:
Manuale



Vinificazione:
Vinificato in acciaio con controllo della temperatura tra i 12 e i 16 gradi



Affinamento:
In botti di rovere francese da 2,25 hl per 6 mesi a contatto con le fecce fini

Alcool svolto 13%

IL VINO

Vino giallo dorato

Naso: Intense note di agrumi maturi (scorza di limone, pompelmo), pesca bianca e mineralità di pietra focaia.

Bocca: Secco, corposo, con un'acidità vibrante bilanciata dalla morbidezza del contatto con i lieviti; i sapori evolvono da mela verde ed erbe saline a sensazioni di miele e benzina, con un finale lungo e persistente di cenere vulcanica.

Vino con grande potenzialità di lungo invecchiamento ove esprimerà sensazioni olfattive e gustative sempre più complesse.