

ETNA DOC BIANCO

In contrada Chiusitti, sulla strada del vino, a 800 metri dal livello del mare i nostri vigneti di Carricante danno vita ad un Etna bianco che presenta un'importante mineralità tipica di questo vitigno. I venti preservano le uva dall'umidità regalando a questo vitigno autoctono il giusto livello di acidità.

UVE / 100% Carricante.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 800 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Cordone speronato, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Le uve selezionate dopo un'attenta curva di maturazione focalizzata non solo al tenore zuccherino ma soprattutto al valore di PH vengono raccolte a mano in cassetta e portate in cantina. La pressatura soffice che non supera i 0.8 bar è accompagnata da neve carbonica. A seguito di una chiarifica enzimatica del mosto ottenuto dalla pressatura si avvia una fermentazione con lievito selezionato criofilo, la conduzione a 13° della alcolica dura circa tre settimane. Dopo un primo travaso a post fermentazione segue un lungo affinamento sulle fecce fini a temperatura controllata sino alla primavera successiva alla vendemmia quando si prepara il vino per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI / Dal colore oro con riflessi verdognoli, questo Etna Bianco d'annata si apre al naso con spiccate note vegetali, di fiori di zagara e agrumi. In bocca tenore alcolico e corposità sono attraversati da una adrenalina vena acida che rende fresco e dinamico questo vino con un finale minerale lungo e persistente.



TENUTE
BALLASANTI