

# A'PUDDARA

E' un vino dedicato alla Sicilia e, come le Pleiadi, che sono un oggetto pulsante nel cielo, è un piccolo continente che ha un cuore che pulsa in mezzo al Mediterraneo. A' Puddara – “le gallinelle” o “la chioccia” per i pescatori e gli agricoltori, a memoria della poesia di Ovidio - costituiva un segnale che indicava la direzione nel lavoro e nella vita. Immaginiamo i pescatori di Riposto che rientrano dal mare e che, guardando in alto sul vulcano, avvistano le Pleiadi nascoste dietro alla vetta proprio nel punto in cui, come fosse un giardino pensile, riposa il vigneto del nostro Carricante. E' un vino rigoroso e delineato come A' Muntagna che si staglia nella notte...



## A'PUDDARA

**DENOMINAZIONE:** Etna Bianco D.O.C.

**VARIETA:** Carricante 100%

**ENOLOGO / AGRONOMO:** Giandomenico Negro

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdi

**PROFUMI:** grafite, scorza d'arancia, mango, ginestra, erbe aromatiche.

**GUSTO:** mineralità verticale, acidità alta, scorza di limone, frutto tropicale. Entrata candida con note burrose e finale sapido e marino, salsedine

### **CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Biancavilla

**SUPERFICIE VITATA:** 2 ha

**ANNO IMPIANTO VIGNETI:** 1950 Biancavilla

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ALTITUDINE S.L.M.:** 900 mt

**NATURA DEL TERRENO:** *Biancavilla, Contrada Manzudda.*

La zona di Biancavilla è caratterizzata da aree composte da piccoli vulcani e crateri ormai estinti in epoche remote, questi hanno portato alla formazione di grotte e terroir composti prevalentemente da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche.

Sussistono piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi.

L'escursione termica è repentina e più ampia rispetto al versante nord, essa è tale da raggiungere anche i 30 gradi conferendo, con lo scheletro fine e sabbioso, un'eleganza verticale ed una mineralità

spiccata unica, che se combinata agli alti tassi di acidità genotipica dei varietali indigeni garantiscono un altissimo potenziale di invecchiamento sia per le uve Carricante che Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

**DATA VENDEMMIA:** Ottobre

**RESA PER HA:** 5.500 kg

**VINIFICAZIONE:** pigiatura senza diraspatura dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina pressatura soffice con separazione dei mosti decantazione statica a freddo

**FERMENTAZIONE:** fermentazione diretta in botte di rovere francese da 3500 litri

**AFFINAMENTO:** affinamento sulle fecce fini per 6-8 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6.000 bottiglie da 0,75 cl e 150 magnum da 1,5 lt