

IL MUSMECI BIANCO CONTRADA CASELLE

Un fotogramma di una Contrada iconica, una selezione manuale da pochi alberelli centenari. Un Carricante che porta con se la memoria del mare e l'unicità verticale di Milo, un'edizione limitata che racchiude l'essenza del versante Est dell'Etna.



DENOMINAZIONE: Etna Bianco D.O.C.

VARIETA: Carricante 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino, riflessi verdi

PROFUMI: erbaceo, timo limonato, vaniglia, cera, agrumi

GUSTO: complesso e verticale, tagliente e dal finale sapido

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

SUPERFICIE VITATA: 1/2 ha

ETA' VIGNETI: 90 anni a piede franco

ESPOSIZIONE: Est

ALTITUDINE S.L.M.: 950 mt.

NATURA DEL TERRENO: *Milo, Contrada Caselle,*

Milo, sul versante est dell'Etna rappresenta la patria del Carricante, questa zona è spesso sferzata da forti piogge ed ha la più alta percentuale di precipitazioni di tutta l'isola. La composizione chimica del suolo è assai complessa così come le condizioni pedoclimatiche, che se supportate con esperienza regalano vini unici per gusto e longevità. Il suolo è composto da secoli di attività vulcanica strutturata su diversi strati di minerali e sali, pomice, lapilli e sabbie fini. Questo terroir a reazione sub acida è particolarmente fertile e capace di sviluppare grandi acidità totali. Qui il Carricante trova la sua massima espressione. Queste condizioni uniche riescono a generare vini ad altitudini impensabili, con maturazioni lentissime e grande potenzialità di invecchiamento.

DATA VENDEMMIA: Ottobre

RESA PER HA: 4.000 kg

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura soffice a rulli dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina

FERMENTAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox

AFFINAMENTO: fermentazione ed affinamento per due anni in acciaio inox, successivamente sei mesi in tonneau e due anni in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 650 bottiglie l'anno