

# 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