

ERSE BIANCO

Erse, il richiamo del sorgere del sole e della rugiada all'alba.
L'azzurro delle gocce della rugiada.
L'azzurro del cielo dell'Etna.



ERSE BIANCO

DENOMINAZIONE: Etna Bianco D.O.C.

VARIETA: Carricante 90%, Catarratto, Minnella 10%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino, sfumature verdi

PROFUMI: ginestra, erbe montane, scorza di limone, mandorla, fiori bianchi

GUSTO: pietra focaia, sapido, acidità alta, tostato, erbaceo persistente, finale salino

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: Biancavilla, Milo

SUPERFICIE VITATA: 2,0 ha Biancavilla e 2,0 ha Milo

ANNO IMPIANTO VIGNETI: 1950 Biancavilla, 1930 Milo

ESPOSIZIONE: Sud-Biancavilla, Est-Milo

ALTITUDINE S.L.M: 900 mt Biancavilla / 950 mt Milo

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 calcaree 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.

Milo, Contrade Caselle, Volpara e Rinazzo.

Milo, sul versante Est del vulcano rappresenta un terroir assai particolare, è sferzato da ampie precipitazioni, tra le più alte in percentuale su tutta l'isola ed è soggetto a condizioni pedo-climatiche assai complesse, che se assecondate sapientemente sono in grado di regalare vini unici per complessità e longevità. Il suolo, figlio dell'attività vulcanica è formato da più colate abbracciate nei secoli, da colline scure e sabbiose derivanti dal collasso di una parte del versante dell'Etna e da elementi recenti quali la pomice, i lapilli, le ceneri fini e drenanti. Questo terroir, a reazione sub-acida, è particolarmente fecondo e carico di ferro e rame, silice e manganese. Ed è qui che il Carricante trova la sua espressione pura e tipica. Le condizioni uniche, difatti consentono di allevare le viti ad altitudini quasi impensabili, con grandi vantaggi sulla lenta e costante maturazione delle uve indigene a maturazione tardiva, la cui vendemmia avviene solitamente durante la prima o seconda settimana di Ottobre

DATA VENDEMMIA: Ottobre

RESA PER HA: 6.000 kg

VINIFICAZIONE : decantazione statica per 24-36 ore, Travaso ed inizio fermentazione

FERMENTAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox

AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per 6-8 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000