

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...



DENOMINAZIONE: Etna Bianco D.O.C.

VARIETA: Carricante 100%

ENOLOGO / AGRONOMO: Benedetto Alessandro

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 varietà 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: 11.000 bottiglie da 0,75 cl e 150 magnum da 1,5 lt