

**CONTRADA
ARRIGO**

ETNA BIANCO

ETNA BIANCO DOP

Dal colore giallo paglierino, al naso presenta note floreali e sentori di pompelmo. Ideale in abbinamento a tutti i tipi di pesci, in particolare molluschi ed affumicati. Temperatura di servizio 10-12° C

Straw yellow with greenish hues. The nose has floral notes and hints of grapefruit. The palate has an elegant structure characterized by acidity and sapidity. Best paired with all kind of fish, especially shellfish and smoked fish. Serving temperature 10-12° C



Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP Protected designation of origin

Vitigno: Carricante 100%

Grape Variety: 100% Carricante

Zona di produzione: Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna

Production area: Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna

Superficie vitata in Ha: 3

Vineyard area: 3 Ha

Altitudine: 700 metri

Altitude: 700 mt

Tipo terreno: sabbioso-vulcanico

Soil type: sandy-volcanic

Età vigneti: 60 anni

Vineyard age: 60 years

Densità d'impianto: 4500 piante

Vines per hectare: 4500 plantes

Sistema di allevamento: Cespuglio dell'Etna

Training system: Etna bush

Ql.Uve per Ha: 50-60 circa

Ql.Grapes/Ha: about 50-60

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Manuale, Settembre/Ottobre

Harvest period: Manual, September/October

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 60 days

Bottle refinement: 60 days