

TÌADE 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. To the nose has floral notes and hints of grapefruit. Ideal in combination with all types of fish, particularly crustaceans and smoked. Serving temperature 10

Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP Protected designation of origin

Vitigno: Carricante 100%

Grape Variety: 100% Carricante

Zona di produzione: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 3

Vineyard area: 3 Ha

Altitudine: 700 metri

Altitude: 700 mt

Tipo terreno: vulcanico

Soil type: volcanic

Età vigneti: 5-12 anni

Vineyard age: 5-12 years

Densità d'impianto: 5000 piante

Vines per hectare: 5000 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Training system: Spurred cordon

Ql.Uve per Ha: 70-80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre

Harvest period: October/ November

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 15

Days of fermentation: 15

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 30 days

Bottle refinement: 30 days

