

TENUTE DEI CICLOPI



ETNA BIANCO DOC *Superiore*

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Veste dorata brillante. Le note citriche di lime sono rese vivaci da sentori di bergamotto, tiglio, elicrisio, salgemma, fiori acerbi di capperò spinoso incastonato su suolo vulcanico e si accompagnano a echi iodati e folate di salsedine che si rincorrono su un sottofondo sulfureo e idrocarburico. Sorso snello, tagliente e sapido, quasi salato, sorretto da vibrante freschezza. Pura verticalità minerale che sfocia in un lungo e persistente finale.

VITIGNI

100% Carricante

TERRENI

Sabbie vulcaniche con presenza di lapilli e pomice vulcanica eruttiva (ripiddu)

DENSITÀ

8.000 viti/ha

RESA

4030 l/ha

VENDEMMIA

Prima o seconda decade di Ottobre

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Ad alberello

VINIFICAZIONE

In bianco, con pressature uva intera e utilizzo di lieviti autoctoni

AFFINAMENTO

12 mesi in botte grande, con filtrazione all'imbottigliamento

DURATA DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

13-15 giorni

GRADO ALCOLICO MEDIO

12 %