

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta di Vajasindi, situata nella Sicilia nord-orientale, alle pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara

VITIGNO

Carricante

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

Da 600 a 800 metri s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI PIANTAGIONE

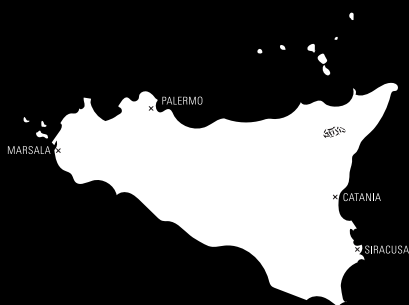
5.200 piante/ettaro

PRODUZIONE DI UVA/PIANTA

1,2 - 1,3 Kg

CLIMA

Inverni freddi e nevosi, con primavere fresche ed estati asciutte



Carricante (tenuta Vajasindi)

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante

PROFUMO

Variegato e di buona intensità. Emergono le note di pesca e frutti esotici, che si uniscono alle sensazioni iodate e di pepe bianco

SAPORE

Di buona freschezza e sapidità, vivace e nel contempo equilibrato. Buona la persistenza gustativa

LAVICO

DOC ETNA BIANCO



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Etna

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in piccole cassette al raggiungimento della perfetta maturazione delle stesse

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura delle uve, cui segue un breve periodo pre-fermentativo a contatto con le bucce, dopodiché avviene la separazione del mosto che svolge la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (18°C)

AFFINAMENTO IN VASCA

Quattro mesi in vasche di acciaio inox a contatto con i propri lieviti

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo tre mesi prima di uscire sul mercato

GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di pesce in generale. Ideale con spaghetti alle vongole e bottarga

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (13° - 15°C) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATO

Bottiglie da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2021



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824