



Da una selezione di vigneti delle due contrade di Piano dei Daini e Santo Spirito secondo l'assemblaggio "storico" di vari vitigni, si ottiene un vino dalla spiccata freschezza, un appropriato equilibrio acido-minerale e dalla piacevole persistenza, frutto di profonde radici di vecchie viti.

VINO: Piano dei Daini Etna Bianco

CLASSIFICAZIONE: Etna Bianco D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

N. BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

ZONA DI PRODUZIONE: ETNA versante Nord, Sicilia

ALTITUDINE: tra 600 e 700 s.l.m.

SUOLI: Vulcanici, di matrice sabbiosa, a forte espansione radicale per elevata circolazione di aria.

VIGNETI: allevati ad alberello, in località Passopisciaro e Solicchiata.

DENSITA' DI IMPIANTO: 7000 piante per ettaro.

ETÀ DELLE VIGNE: anche a partire dal 1870.

UVE: 90% Carricante, la rimanente quota Catarratto, Grecanico, Inzolia.

VENDEMMIA: manuale, in cassette, dopo la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: utilizzato solo il mosto fiore, ottenuto, separandolo dalle bucce in pressa a 0 bar, e pulito, dalle fecce grossolane, staticamente a freddo, viene successivamente vinificato ad una temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi Celsius, per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio e legno per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. Tonneau da 500 litri, a lievissima tostatura di rovere francese. In bottiglia minimo per 2 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: primavera successiva alla vendemmia.