



ETNA BIANCO

DOC



MONTELEONE

ETNA BIANCO



CARRICANTE 100% ETNA BIANCO DOC

ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono dai versanti Est e Nord. Il versante Est si caratterizza per i suoi suoli ricchi, composti da sabbie e ceneri vulcaniche, e per la grande influenza del mar Ionio che rende questo areale il più piovoso di Sicilia. Le uve vengono coltivate a 900 metri s.l.m, nel comune di Sant'Alfio. A Nord invece le uve vengono allevate a poche decine di metri dal Fiume Alcantara, nel Comune di Castiglione di Sicilia. Questa Contrada si caratterizza per la presenza di argilla calcarea nei suoli, oltre che per il microclima unico creato dal fiume.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

A Nord le vigne, piantate nel 2019, sono allevate nel tradizionale sistema dell' Alberello Etneo. Quelle di Est invece, piantate nel 2012, sono allevate con il sistema del cordone speronato e potate a Guyot.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, le uve vengono immediatamente pigiate soffocemente e, dopo 48 ore di decantazione, il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

Il vino affina per sei mesi sulle fecce fini: parte all'interno di serbatoi in acciaio, parte in cemento. Completano l'affinamento ulteriori sei mesi in bottiglia.

SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

The grapes come from the Eastern and Northern slopes of the volcano. The Eastern slope is characterized by its rich soils, composed of volcanic sand and ash, but also thanks to the influence of the Ionian sea, which makes this area the rainiest in Sicily. The grapes are cultivated at an altitude that rises to 900 meters a.s.l., within the town-limits of Sant'Alfio. The vineyard on the Northern slope sits 500 meters a.s.l., within the town-limits of Castiglione di Sicilia. Here, the influence of the Alcantara River, flowing just a few meters from the vineyard, is strong: the soil is still volcanic, but with 20% of clay and limestone.

YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The Northern vineyard, planted in 2019, is trained in the traditional Alberello Etneo (bush-tree) system. The Eastern, was planted in 2012, trained in the counter-espalier system, and pruned in Guyot system.

HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kg crates. After destemming, the grapes are gently pressed and, after 48 hours of natural settling, the juice ferments in stainless steel tanks.

MATURATION:

The wine is aged on fine lees for 6 months, spending time in both stainless steel and concrete tanks. After another 6 months in bottle, the wine is ready for release.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG NO. 2021/2115