

OGNI TERRITORIO
LA SUA CANTINA


FEUDO DI MEZZO

ETNA BIANCO D.O.C.



Info



composizioni



Dalla nostra nuova cantina di Feudo di Mezzo appena completata, ubicata nel cuore della viticoltura Etna, nasce questo vino. Da uve Carricante parzialmente fermentate in barriques, alla ricerca di un'espressione attuale di questo nobile vitigno coltivato nello splendido ed unico terroir dell'Etna.

 SCARICA LA SCHEDA
DEL PRODOTTO

 SCARICA
ETICHETTA
DEL VINO


SCHEDA TECNICA

SCHEDA ORGANOLETTICA

ABBINAMENTI

ANNATE

CLASSIFICAZIONE	D.O.C Etna bianco
VARIETÀ	100% Carricante
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE	2012
COMUNE DI PRODUZIONE	Castiglione di Sicilia
CANTINA DI PRODUZIONE	Feudo di Mezzo
NOME DEL VIGNETO	Montelaguardia
ALTIMETRIA	870 mt. s.l.m.
RESA PER ETTARO	60 q.li (1,2 kg per pianta)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera, cordone speronato
DENSITA' DI IMPIANTO	5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	5 ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve, raccolte in cassa, vengono subito refrigerate ad 8°C. Dopo una leggera pigiadiraspatura, vengono avviate in pressa soffice. Il mosto decantato viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C per 20 giorni. Il vino così ottenuto rimane sino a febbraio sulle fecce fini con continue agitazioni. Il 10% del mosto è inviato a fermentare in barriques
MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio da 50 hl e barriques da 225 lt. di rovere di Allier
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15° C
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO	Giugno
DURATA DELLA	20 giorni

FERMENTAZIONE	
GRADAZIONE ALCOLICA	14° Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,25
PH	3,31
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	da 5 a 7 anni
TIPO DI SUOLO	I terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali. Attorno boschi e colate laviche più recenti, in un'atmosfera senza tempo.

SCHEDA TECNICA	SCHEDA ORGANOLETTICA	ABBINAMENTI	ANNATE
	COLORE	Giallo tenue con riflessi verdi	
	NASO	Profumi di frutta bianca, susina, erbe aromatiche leggermente segnate da una nota leggera di legno	
	PALATO	Fresco e vibrante per la caratteristica di acidità propria delle uve del vulcano. La piccola percentuale di vino fermentato in legno lo ammorbidisce e rende più complessa la beva	

Safra 2014. Jantar em 17/03/2016, Luigi Pietro – Vino e Cibo.