ETNABIANCO
2021

COTTANERA

Classificazione Etna Doc Bianco
Varietà 100% Carricante
Numero di bottiglie 44.000
Comune di produzione Castiglione di Sicilia
Zona di produzione Contrada Cottanera, Diciassettesalme, Feudo di Mezzo
Altitudine 680-750 metri s.l.m
Età media dei vigneti 30 anni
Resa 70 quintali di uve per ettaro
Sistema di allevamento cordone speronato, alberello
Densità di impianto 5700 - 9000piante per ettaro
Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C per circa 20-25 giorni.
Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi
Alcool 12,50
PH 3,35
Acidità Totale 5,6 g/l
Tipo di suolo lavico-alluvionale e lavico-argilloso
Epoca vendemmiale ultima settimana di settembre
Vendemmia manuale in cassetta

Classification Etna DOC Bianco
Variety 100% Carricante
Number of bottles 44,000
Production Area Contrada Cottanera ,Diciassettesalme,, Feudo di mezzo ,Castiglione di Sicilia
Altitude 680-750 metres a.s.l.
Average age of vines 30 years
Yield 7,000 kg/ha
System of cultivation espalier, alberello
Vine density 5,700 – 9000 plants/ha
Vinification Cold maceration for about 24 hrs, followed by cold setting. Fermentation in stainless steel, at controlled temperature, 16°C for about 20-25 days.
Refining in stainless steel on yeast for about 6 months, followed by aging in bottle
Alcohol 12,50
PH 3,35
Total Acidity 5,6 g/l
Type of Soil lava-alluvial and lava-clayey
Time of Harvest last week of September
Harvesting manual, with small crates