

ETNABIANCO

2022



COTTANERA



Classificazione Etna Doc Bianco

Varietà 100% Carricante

Numero di bottiglie 60.000

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 – 9000 piante 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 12,5

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 60,000

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 12,5

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