



# MONTELEONE

## VITIGNO:

Carricante 100%

## ZONA DI PRODUZIONE:

Versante est dell'Etna, nel comune di Sant'Alfio, a 900 metri s.l.m. e con grande influenza del mare. I suoli particolarmente ricchi in sabbie vulcaniche e minerali mantengono grande freschezza nei vini bianchi.

## COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vigne, di 12 anni di età, sono allevate a contro spalliera con il sistema del 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 sofficientemente e, dopo 48 ore di decantazione, il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO:

Il vino affina per 12 mesi in tonneaux di rovere francese da 700 L sulle fecce fini durante i quali vengono effettuati battonage settimanali. Viene svolta una parziale fermentazione malolattica.

## CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso colpiscono le note di nocciola, vaniglia. Al palato si caratterizza per la gradevole sapidità e la grande lunghezza, ben bilanciata dalla cremosità al sorso .

## GRADO ALCOLICO:

12,5% Vol

