



MONTELEONE

VITIGNO:

Carricante 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Versante est dell'Etna, nel comune di Sant'Alfio, a 700 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 sofficamente e, dopo 48 ore di decantazione, il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

Il vino affina per 6 mesi in serbatoi in acciaio sulle fecce fini durante i quali vengono effettuati battonage settimanali.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Il naso si caratterizza per un delicato bouquet di fiori di sambuco e ginestra. Fresco al palato, con una bella spalla acida che allunga la beva, finale piacevolmente sapido.

GRADO ALCOLICO:

12,5% Vol

