



PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Vigneti giovani e piante vecchie dai 50 agli oltre 100 anni
ALTITUDINE	Dai 650 agli 800m s.l.m.
SUPERFICIE	Vigna di Carricante a Feudo, selezione delle uve bianche presenti in mezzo alle vigne di rosso
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	5500 ceppi per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	50q
EPOCA VENDEMMIA	Primi giorni di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Tonneaux usati 30%, acciaio 70%
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	12°C-15°C
DURATA FERMENTAZIONE	10 giorni circa, con lieviti indigeni autoctoni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	24 ore
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
CONTENITORI AFFINAMENTO	Tonneaux usati 30%, acciaio 70%
DURATA AFFINAMENTO	6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

# Nerina

Etna Bianco D.O.C.

## VARIETÀ

CARRICANTE 75%,

ALTRI VITIGNI AUTOCTONI 25%:

Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella,  
Coda di Volpe

## ZONE DI PRODUZIONE

Varie contrade: San Lorenzo, Feudo,  
Calderara Sottana

## CRU

## NUMERO DI BOTTIGLIE

10000

## GRADO ALCOLICO

12%

