



# San Lorenzo

Etna Bianco D.O.C.

## VARIETÀ

CARRICANTE 90%

ALTRI VITIGNI AUTOCTONI 10%

Catarratto, Grecanico

## ZONE DI PRODUZIONE

San Lorenzo

## CRU

San Lorenzo

## NUMERO DI BOTTIGLIE

1200

## GRADO ALCOLICO

13%

PROPRIETÀ	Terreno vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
ETÀ	Vecchie viti di 80 anni in mezzo alla vigna di rosso
ALTITUDINE	750m s.l.m.
SUPERFICIE	Selezione delle uve bianche presenti in mezzo alle vigne di rosso
ESPOSIZIONE	Pendici Nord dell'Etna
DENSITÀ IMPIANTI	--
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello e alberello "modificato" a spalliera
RESA HA	--
EPOCA VENDEMMIA	Prima metà di ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
FERMENTAZIONE:	--
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	12°C-15°C
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	4 ore
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
CONTENITORI AFFINAMENTO	Barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio
DURATA AFFINAMENTO	6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

