



Nerina

Etna Bianco D.O.C.

VARIETÀ

CARRICANTE 80%,

ALTRI VITIGNI AUTOCTONI 20%:

Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella,
Coda di Volpe

ZONE DI PRODUZIONE

Varie contrade: San Lorenzo, Feudo,
Calderara Sottana

CRU

NUMERO DI BOTTIGLIE

18000

GRADO ALCOLICO

12,5%

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 e selezione delle uve bianche presenti in mezzo alle vecchie vigne
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 20%, acciaio 80%
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 20%, acciaio 80%
DURATA AFFINAMENTO	6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi

