



AMMURA ETNA BIANCO DOC 2023

ALCOL: 12,5 %
ZUCCHERI RESIDUI: 0,5 g/L
ACIDITÀ: 5,88 g/L
Ph: 3,22
ESTRATTO TOTALE:
20,06 g/L

UVE
Carricante 100%

ANNATA 2023

L'annata 2023, equilibrata e favorevole, ha esaltato il carattere del territorio etneo. Un inverno mite e una primavera piovosa hanno garantito una crescita armoniosa delle viti, mentre l'estate calda, mitigata dalle escursioni termiche, ha permesso una maturazione ideale delle uve. La vendemmia, svolta in condizioni ottimali con rese contenute, ha dato vita a vini di grande personalità, caratterizzati da freschezza, eleganza e complessità minerale.

VIGNETI

Zona di produzione: Comune di Linguaglossa (CT), contrade Alboretto - Chiuse del Signore, versante nord-est, altitudine vigneti 650 metri di quota slm.

Vigneto: Carricante, varietà autoctona coltivata a spalliera con una densità di 4.200 piante per ettaro, allevate a cordone speronato e con una resa produttiva di 70 QL per ettaro. Età media del vigneto 20 anni.

VENDEMMIA

Raccolta manuale dei grappoli in piccole ceste da 15 kg nella seconda / terza decade di ottobre. Le uve appena raccolte vengono portate nelle loro cassette nella cantina vicina per l'immediata lavorazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura delle uve e pressatura soffice degli acini, fermentazione del mosto fiore in silos d'acciaio con temperatura controllata tra i 16 ° e i 18°C. Affinamento di fine fermentazione sulle fecce fini in silos di acciaio a temperatura controllata e fermentazione malolattica svolta naturalmente. Batonage e sospensione delle fecce fini periodici mensili. Affinamento per 12 mesi in silos di acciaio e per 12 mesi in bottiglia.

NUMERO DI BOTTIGLIE

12.500

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono intense note agrumate di cedro e pompelmo, seguite da sentori floreali di zagara e delicate sfumature di erbe mediterranee. Al palato si distingue per la sua vibrante freschezza e spiccata mineralità, con un finale lungo e sapido, arricchito da eleganti note di mandorla e pietra focaia.

ABBINAMENTO

Ideale con crudité di pesce, carpacci di tonno e ricciola, primi piatti a base di crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con formaggi freschi di capra e piatti vegetariani dal sapore delicato, come risotti agli asparagi o vellutate di verdure.