

TENUTA
TASCANTE

BUONORA 2020

Storicamente un vitigno utilizzato per la sua acidità e la sua produttività, il Carricante è probabilmente oggi una delle varietà più interessanti e dalle diverse sfaccettature ancora da scoprire. Mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi con l'affinamento. È espressione della verticalità dei vini del Vulcano. Un vino che riflette la natura del territorio da cui proviene, l'Etna.

Vitigni: Carricante

Denominazione: Bianco Etna DOC

Zona vitivinicola: versante nord del vulcano Etna - contrada Feudo (Castiglione di Sicilia) contrada Salice (Milo) - Catania - Sicilia

Terreni: terrazze su sedimenti vulcanici

Anno d'impianto: 2000

Altitudine: 600 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa quintali di uva per ha: 65 ql

Epoca di vendemmia: 1- 26 Ottobre 2020

Andamento climatico: Primavera fresca e con piogge scarse. Estate non troppo calda con buone piogge. Settembre caldo e piovoso e inizio vendemmia asciutto. Buona disponibilità idrica e temperature non troppo elevate hanno favorito una lenta e completa maturazione del Carricante.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16-18°

Durata di Fermentation: 12 giorni

Fermentation malolattica: non svolta

Affinamento: in vasche di acciaio in presenza dei lieviti per 4 mesi

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,10 - AT 6,60 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 20,1 g/l

