



Da una selezione di vigneti delle due contrade di Piano dei Daini e Santo Spirito secondo l'assemblaggio "storico" di vari vitigni, si ottiene un vino dalla spiccata freschezza, un appropriato equilibrio acido-minerale e dalla piacevole persistenza, frutto di profonde radici di vecchie viti.

VINO: Piano dei Daini 2019

CLASSIFICAZIONE: Etna Bianco D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: ETNA versante Nord, Sicilia

ALTITUDINE: tra 600 e 750 s.l.m.

SUOLO: Vulcanico, di matrice sabbiosa, ottima permeabilità e ricco di microelementi .

VIGNETI: allevati ad alberello, in località Passopisciaro e Solicchiata.

DENSITA' DI IMPIANTO: 7000 piante per ettaro.

ETÀ DELLE VIGNE: anche a partire dal 1870.

UVE: 90% Carricante, la rimanente quota Catarratto, Grecanico, Inzolia, Minnella.

VENDEMMIA: manuale in cassette, circa la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: utilizzato solo il mosto fiore ottenuto separandolo dalle bucce in pressa a 0 bar e pulito dalle fecce grossolane, staticamente a freddo, viene successivamente vinificato ad una temperatura controllata tra i 13 e i 15 gradi Celsius, per almeno 10 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio inox per almeno 4 mesi, tenendo le fecce fini in sospensione. In bottiglia per 6 mesi circa.

IMBOTTIGLIAMENTO: primavera successiva alla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

ACIDITA' TOT 6,45 g/l