

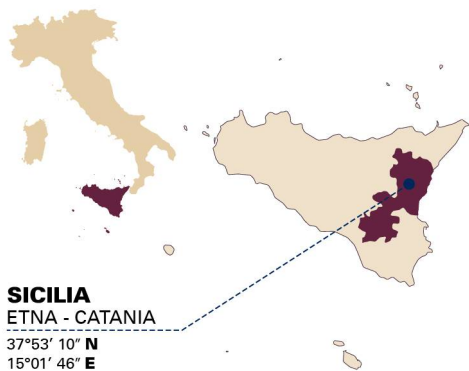


COTTANERA

BARBAZZALE BIANCO

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) / SICILIA

Viviamo e coltiviamo con passione e rispetto la terra vulcanica, difficile e al tempo stesso generosa. Per noi lavorano interi nuclei familiari, in particolare le donne che, secondo la tradizione dell'Etna, possiedono la giusta delicatezza nella cura delle vigne e nella scelta dei grappoli. Il sapere viene tramandato di generazione in generazione. Nei vigneti quasi tutti gli interventi, compresa la vendemmia, sono fatti a mano. Per noi fare vino vuol dire rispetto per il territorio, cercando di sfruttarne al massimo le potenzialità senza però stravolgerlo mai. Vogliamo realizzare sull'Etna un presidio di viticoltura innovativa che miri alla qualità e riesca a tradurre in vino la voce del territorio, valorizzando le differenze che ogni singola contrada dà alle uve.



SICILIA
ETNA - CATANIA
37°53' 10" N
15°01' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE TERRITORIO
110 Ha – 60 Ha Vitati



ENOLOGO
LORENZO LANDI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
NERELLO MASCALESE –
CARRICANTE



TIPOLOGIA
Vino bianco – DOC Sicilia



ZONA DI PRODUZIONE
Contrada Cottanera.



VITIGNO
Catarratto ed una piccola percentuale di Viognier



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Lavico- alluvionale



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
18 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 16° per 20 giorni. Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 3 mesi



COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdolini.



PROFUMO
Al naso si colgono sentori floreali di glicine e ginestra con un eccellente fragranza vegetale su un fondo iodato.



SAPORE
Al palato è fresco e lascia una piacevole sensazione di sapidità.



ABBINAMENTI
Fritto misto di pesce, crudité di pesce, panini, sushi e sashimi.

