

Cottanera

CONTRADA COTTANERA ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 700 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata.

Invecchiamento 24 mesi sulle fecce in vasca di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso emerge tutta la freschezza del Carricante, con ricordi di agrumi, fiori e frutta come pesca bianca.

Sapore Al palato la mineralità, timbro stilistico del vitigno, è ben presente e accompagna tutto il sorso. Finale lungo e sapido.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

