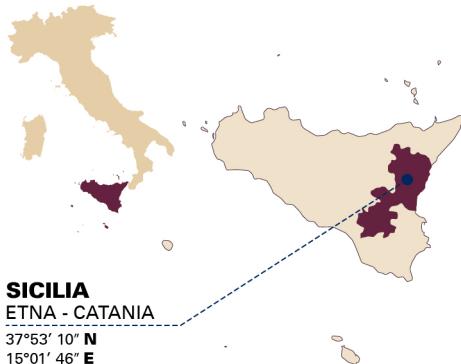


# ETNA BIANCO CONTRADA COTTANERA

## 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.



**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 – Etna DOC Bianco

### ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione di Sicilia, Contrada Cottanera, a 700 metri d'altezza.

### VITIGNO

100% Carricante

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico

### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato

### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

40 anni

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. Affinamento: 24 mesi sulle fecce in vasca di cemento.

### 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.