

PLANETA



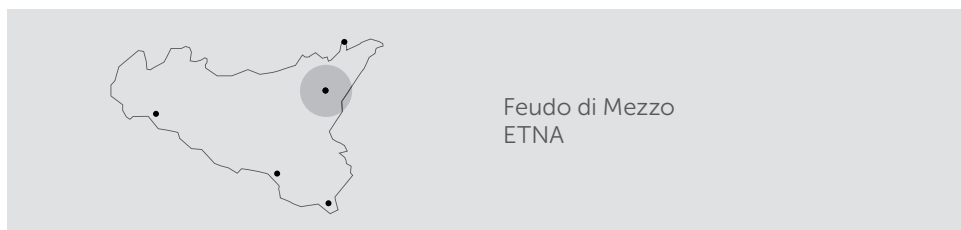
Brut Metodo Classico

Denominazione: Sicilia DOC

100% Carricante

Metodo Classico da uve autoctone coltivate in un ambiente climaticamente vocato. Carricante vendemmiato in anticipo e lavorato con la massima cura. Tutte le operazioni sono svolte manualmente per un brut che esplora le terre nere dell'Etna.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2010	Castiglione di Sicilia (Catania)	Sciaranuova	Feudo di mezzo



VIGNETO: Sciaranuova.

VARIETÀ: Carricante.

TIPO DI SUOLO: i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

ALTIMETRIA: 850 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 20 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate precocemente in cassette in modo da preservarne l'acidità; successivamente sono pigiadiraspate ed avviate in pressa soffice. Il mosto decantato viene travasato ed inoculato con lieviti e fermenta a 15°C in vasche di acciaio. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni; a fine marzo viene preparato per il tirage e viene imbottigliato. Rimane sulle fecce mediamente per 20 mesi, a 12°C, ed in seguito si effettua la sboccatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,85 g/l.

PH: 3,05.

ZUCCHERI RESIDUI: 4,5 g/l.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un Metodo Classico Etneo? Si-può-fare! Una sorpresa straordinaria che questa montagna siciliana ci ha regalato grazie alla freschezza del Carricante raccolto leggermente prima del tempo e grazie alle sabbie fini che riescono assieme a generare non solo profumazioni di floreali mai invadenti ma anche un fruttato citrico di grande mineralità che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca il vino scorre morbidosissimo con un sapore delicato di cedro e frutto della passione. Incanto gustativo sorprendente, ricco e punteggiato da aromi di macchia mediterranea sul finale.

ABBINAMENTO: Perfetto per iniziare, o finire, qualunque serata, la sua freschezza acida gli consente di arrivare laddove molti vini non possono osare come una frittura o piatti di marcata untuosità.