

# TENUTA TASCANTE

## BUONORA 2025

Storicamente un vitigno utilizzato per la sua acidità e la sua produttività, il Carricante è probabilmente oggi una delle varietà più interessanti e dalle diverse sfaccettature ancora da scoprire. Mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi con l'affinamento. È espressione della verticalità dei vini del Vulcano. Un vino che riflette la natura del territorio da cui proviene, l'Etna.

**Vitigni:** Carricante

**Denominazione:** Etna DOC

**Zona vitivinicola:** Versante Nord del vulcano Etna - Contrade Montedolce, Sciaranuova Montelaguardia - Sicilia

**Suolo:** Terrazze su sedimenti vulcanici

**Anno d'impianto:** 2000

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** nord

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa quintali di uva per ha:** 85 q/l

**Epoca di vendemmia:** dal 05 ottobre al 18 ottobre 2025

**Andamento climatico:** Inverno piovoso freddo. Primavera fresca con buona piovosità, in particolare nel mese di maggio. Estate asciutta ma con temperature al di sotto della media stagionale. Epoca di maturazione del Carricante nella media

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16-18 °C

**Durata di Fermentation:** 12 giorni

**Fermentation malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in vasche di acciaio in presenza dei lieviti per 4 mesi

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,30 - AT 5,40 g/l - ZR 1,2 g/l - ET 18,5 g/l

