

## CONTRADA SCIARANUOVA ETNA BIANCO 2023

Auf der Suche nach einem gemeinsamen Nenner treten Tradition und neue Techniken zusammen, um Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen und die Natur, die Identität dieses Territoriums, in Einklang zu bringen. In diesem Fall besteht die Besonderheit für den Ätna und die dortigen Weißweine darin, dass wir den Guyot-Schnitt als Erziehungssystem gewählt haben. Dabei bevorzugten wir einen weichen Schnitt, um den natürlichen Lymphfluss zu erhalten und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Pflanzenwachstum und Produktion zu erzielen, auch wenn es für den Carricante in dieser Hinsicht kein traditionelles Vorbild gibt.

**Rebsorte:** Carricante

**Weinart:** Etna DOC

**Production area:** Nordseite des Vulkan Ätna - Contrada Sciaranuova - Randazzo, Catania - Sicily

**Böden:** Terrassen aus Sedimenten vulkanischen Ursprungs mit einem Alter von 15.000 bis 4.000 Jahren

**Anbaujahr:** 2017

**Höhe der Weinberge:** 730 ü.d.M.

**Weinbergslage:** Nord Süd

**Erziehungssystem:** spalier

**Schnittart:** kordon zapfenschnitt

**Rebstockdichte Ha:** 4.160

**Traubenertrag je Ha:** 25 DZ

**Weinlese:** 02. Oktober 2023

**Saisonaler Witterungsverlauf:** Kalter und trockener Winter, sehr kühler Frühling mit hoher Niederschlagsmenge. Kühler Sommer, mit guten Regenfällen im September. Gute Zuckerkonzentration und hohe Säure in den Trauben.

**Gärung:** In 2500-Liter-Eichenfässern auf Feinhefe für 12 Monate

**Gärungstemperatur:** 18°

**Dauer Kontakt mit den Schalen:** 8 tage

**Malolaktische Gärung:** nicht durchgeführt

**Ausbau:** In 2500-Liter-Eichenfässern auf Feinhefe für 12 Monate

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Daten der Mostanalyse:** pH 3,20 - Gesamtsäure 7,10 g/l - Restzucker 0,8 g/l - Gesamtextrakt 21,4 g/l



sustain.it