

TENUTA TASCA

CONTRADA SCIARANUOVA ETNA BIANCO 2023

Tradizione e nuove tecniche si confrontano alla ricerca di un punto di incontro, al raggiungimento di un equilibrio tra uomini dalle esperienze diverse e la natura, l'identità del territorio. In questo caso la particolarità, per l'Etna per i bianchi, è l'aver adottato un sistema di allevamento con potatura a Guyot. Abbiamo preferito una potatura soffice, preservando i due flussi naturali, ricercando un rapporto vegeto-produttivo equilibrato, anche se sul Carricante non esiste uno storico.

Vitigni: Carricante

Denominazione: Etna DOC

Zona vitivinicola: versante Nord del vulcano Etna - Contrada Sciaranuova, Randazzo - Catania - Sicilia

Terreni: formazione di origine vulcanica di età compresa tra i 15.000 e i 4.000 anni

Anno d'impianto: 2017

Altitudine: 730 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: nord-sud

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.160

Resa quintali di uva per ha: 25 q/l

Epoca di vendemmia: 02 ottobre 2023

Andamento climatico: Inverno freddo e poco piovoso, primavera molto fresca con elevata piovosità. Estate fresca, con buone piogge nel mese di settembre. Buona gradazione zuccherine ed elevata acidità delle uve.

Fermentazione: In botte di rovere di Slavonia da 2500 litri

Temperatura di fermentazione: 18°C per 8 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in botte di rovere da 2500 litri sulle fecce fini per 12 mesi

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,20 - AT 7,10 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 21,4 g/l

