

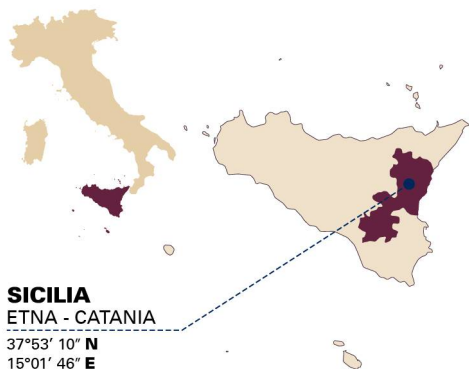


COTTANERA

ETNA BIANCO

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.



SICILIA
ETNA - CATANIA
37°53' 10" N
15°01' 46" E



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

Contrada Calderara e Diciassettesalme.



VITIGNO

100% Carricante.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico- alluvionale e lavico-argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 - 20 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C per circa 20-25 giorni. Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.



SAPORE

Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.



ABBINAMENTI

Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.

