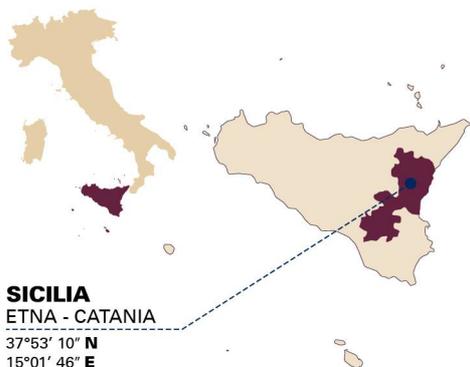




COTTANERA

ETNA BIANCO CONTRADA CALDERARA

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) / SICILIA



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

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.



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.



VITIGNO
100% Carricante.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Lavico



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte fermenta in vasca di cemento. Affinamento 12 mesi sui lieviti in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte affina in vasca di cemento.



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.

