



**BIANCO**  
CONTRADA CARRANCO

*“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake*

-  **UVA:**  
100% Carricante
-  **ZONA DI COLTIVAZIONE:**  
Castiglione di Sicilia  
Contrada Carranco
-  **ESPOSIZIONE:**  
Nord
-  **ALTITUDINE:**  
500 mslm
-  **TERRENO:**  
Vulcanico
-  **ALLEVAMENTO:**  
Alberello
-  **DENSITÀ MPIANTO:**  
-
-  **VENDEMMIA:**  
Fine settembre
-  **GRADO ALCOLICO:**  
13%



**VINIFICAZIONE  
E AFFINAMENTO:**

Ci troviamo in un'area speciale della nostra tenuta, in "Contrada Carranco" dove abbiamo selezionato un vigneto da produrre singolarmente. Qui abbiamo infatti individuato l'area ancora più vocata della contrada, nell'appezzamento più a nord, in mezzo alle rocce di basalto. La particolarità è che qui è presente una vecchia vigna che è unica: sono viti ad alberello impiantate su piccoli terrazzamenti. Dopo la vendemmia, le nostre uve di carricante vengono diraspate e pressate. Si effettua poi una decantazione statica a freddo per illimpidire il mosto, prima di iniziare una parziale fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 15-16°C. Successivamente dopo 3-4 giorni di fermentazione il vino viene trasferito in botti di rovere da 225lt per finire la fermentazione alcolica. Il vino finisce poi il suo periodo di affinamento sempre in botti di rovere francesce tostate a "fumo" per 8/12 mesi prima della messa in bottiglia.

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso un bouquet ricco e variegato con note che ricordano gli agrumi, come arancia e limone. Intense note di zenzero. Al palato mineralità, salinità e piacevole acidità che dona croccantezza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
10-12°C

