

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Sul Vulcano Etna
Bianco

DENOMINAZIONE
Etna Bianco DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Randazzo (CT) Etna

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio, alla
temperatura di 14-16°C.

AFFINAMENTO
Affina per 10 mesi parzialmente in
vasca e parzialmente in rovere
francese (barrique di secondo e
terzo passaggio) e poi almeno 9
mesi in bottiglia prima di essere
commercializzato.

VITIGNO/I
Carricante

ALLEVAMENTO
Alberello o controspalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Orientale

ALTITUDINE
da 730 a 750 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suolo lavico a tessitura sabbiosa,

EPOCA DI VENDEMMIA
fine settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
45-65 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e
Pietro Russo con la collaborazione
di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

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

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D9785