SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Federico Curtaz

NOME DEL VINO
Federico Curtaz Gamma Etna Bianco Doc

DENOMINAZIONE
Etna Bianco

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Etna- .Milo - Biancavilla

VINIFICAZIONE
L'alcool è generalmente tra i 12 ° e i 13°. La buona acidità e il pH piuttosto basso gli garantiscono una non comune longevità per un vino bianco. La raccolta non comincia mai prima del 10 di ottobre e può prolungarsi in annate particolari fino a inizio novembre. Il vino è fermentato in tini d'acciaio, si affina fino all'estate sui suoi sedimenti quando viene preparato e imbottigliato.

AFFINAMENTO
Il vino è fermentato in tini d'acciaio, si affina fino all'estate sui suoi sedimenti quando viene preparato e imbottigliato.

VITIGNO/I
-100% Carricante

ALLEVAMENTO
Alberello

ESPOSIZIONE
Sud- sud est

ALTITUDINE
900 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
60-70 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
ceneri sabbiose

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre-novembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
50 ql

ENOLOGO/CONSULENTE
Federico Curtaz

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
.6000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E4728