

# 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

**ETÀ 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

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E4728