

GENERAZIONE ALESSANDRO

TRAINARA

ETNA BIANCO DOC

Dalla terra sabbiosa di Contrada Piano Filici, sul versante nord-est del vulcano, nasce Trainara.

Fragranza e sapidità in un delicato connubio tra sentori di erbe aromatiche e note minerali, con un finale delicatamente agrumato.

SCHEMA TECNICA

Tipologia: Etna Bianco DOC

Vitigno: Carricante 80%, Catarratto 20%

Tipologia del terreno: Sabbie vulcaniche

Altitudine: 640 metri sul livello del mare

Anno di impianto: 2016

Zona di produzione: versante nord-est, comune di Castiglione di Sicilia, contrada Piano Filici

Sistema di allevamento: controspalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.600

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Pigiatura: uve raccolte manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino. Diraspate, raffreddate e pigiate sofficemente

Fermentazione alcolica: circa 20 giorni a 15 °C in vasche d'acciaio

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C

Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi a temperatura costante (18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino luminoso

Olfatto: naso fresco e fragrante, dove piacevoli note di citronella si alternano a sentori aromatici di timo, salvia e nepitella, accompagnati da un delicato accenno minerale di pietra focaia

Palato: un'entrata piacevolmente sapida svela il suo legame più intimo con il territorio, lasciando spazio a una vivace freschezza, con un finale che vira su note di pompelmo rosa

