

GENERAZIONE ALESSANDRO

TRAINARA

ETNA BIANCO DOC

Trainara nasce per esprimere il carattere del Carricante coltivato nei nostri vigneti, sul versante nord-est del vulcano.

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 90% Catarratto 10%

Zona di produzione: versante nord-est, nei comuni di Castiglione di Sicilia e Linguaglossa

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

