



LICCIARDELLO  
VIGNETI E CANTINA

## MARIA ELENA BIANCO macerato 2022

Al fine di preservare l'integrità chimico-fisica del mosto evitando la sua esposizione agli effetti nocivi dell'ossigeno effettuiamo una diraspatura manuale dei grappoli, cercando di mantenere integri gli acini. La fermentazione alcolica è spontanea e soggetta alle basse temperature naturali per favorire i lieviti indigeni migliori. La macerazione sulle bucce e la successiva estrazione di tannini, ci consente di rafforzare le difese naturali del mosto e del futuro vino, regalandoci un colore dorato carico che tende all'ambrato ed un corredo aromatico spiccato e molto particolare.

Il vino non subisce filtrazioni nè chiarifiche, pertanto l'eventuale leggero deposito in bottiglia è sinonimo esclusivo di genuinità.



**Vitigni:** Carricante 60%, Grecanico 30%, Catarratto 10%

**Denominazione:** IGT Terre Siciliane bianco

**Zona vitivinicola:** Versante Nord dell'Etna, nei comuni di Castiglione di Sicilia e Randazzo.

**Terreni:** formazione di origine vulcanica di diversa caratterizzazione litologica. Ricchi in sostanza organica, con poco scheletro e a reazione sub-acida.

**Altitudine:** Tra i 700 e gli 800 m s.l.m.

**Densità di ceppi per ha:** tra i 6000 e gli 8000

**Resa di uva:** tra i 50 e i 65 q/ha

**Epoca di vendemmia:** 19/09/2022

**Prima annata:** 2018

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Condizione agronomica:** agricoltura convenzionale con impiego di minerali silicei e piccole quantità di zolfo e rame.

**Operazioni in cantina:**

abbiamo eseguito una diraspatura manuale delle uve cercando di mantenere intatta l'integrità degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta in vasca d'acciaio non termo-condizionata, mediante l'impiego di un piede di lieviti indigeni (fermentazione spontanea) attivato qualche giorno prima con lieviti presenti sulle uve. Dopo una macerazione sulle bucce di 15 giorni il vino è maturato in vasche di acciaio e sottoposto a batonnage (messa in sospensione della feccia fine ) con cadenza settimanale fino all'imbottigliamento. Il vino non viene chiarificato né filtrato.