



LICCIARDELLO  
VIGNETI E CANTINA

## BIANCO DEL PATRIMONIO 2020

Volevamo rendere omaggio al principale vitigno dell'Etna, il Nerello Mascalese, esaltandone la sua grande versatilità. Volevamo dimostrare che il Nerello Mascalese vinificato in bianco sa essere un vino dalla grande struttura e dalla delicatissima trama aromatica. Lo produciamo solo nelle annate più adatte, perchè possa esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Il vino non subisce filtrazioni nè chiarifiche, pertanto l'eventuale leggero deposito in bottiglia è sinonimo esclusivo di genuinità.



**Vitigni:** Nerello Mascalese 100%

**Denominazione:** IGT Terre Siciliane- Nerello Mascalese vinificato in bianco

**Zona vitivinicola:** Versante Nord dell'Etna- Contrada Grotta della Paglia- Frazione di Solicchiata- Castiglione di Sicilia (CT)

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

**Anno d'impianto:** 1940

**Altitudine:** da 856 a 900 m s.l.m.

**Esposizione del vigneto:** Nord-Est

**Sistema di allevamento:** alberello etneo con tutore in castagno

**Densità di ceppi per ha:** 12.000

**Resa di uva:** 35q/ha

**Epoca di vendemmia:** 10/10/2020

**Prima annata:** 2020

**Grado alcolico:** 13% vol

**Conduzione agronomica:** agricoltura biodinamica con impiego di corioletame, cornosilice, decotti naturali, propoli e minerali silicei, piccole quantità di zolfo e rame.

**Operazioni in cantina:**

Le uve subiscono una pressatura diretta a grappolo intero. La resa uva-mosto è del 50%. Le bucce vengono immediatamente separate dal succo. Segue una sfecciatura statica a freddo e la fermentazione alcolica spontanea mediante un piede di lieviti indigeno in vasca d'acciaio non termo-condizionata. Successivo affinamento in acciaio per un periodo variabile dagli 8 ai 12 mesi con batonnage settimanali.

Il vino non viene chiarificato né filtrato.