

Maria Elena

Bianco Macerato 2018

Denominazione: IGT Terre Siciliane

50% carricante, 20% grecanico dorato, 20% minnella bianca, 10% coda di volpe.

Maria Elena è la mia Dea, una musa ispiratrice che posa il proprio sguardo propiziatorio sul vulcano. Ciò che lei lega indissolubilmente, come in uno stretto connubio di intenti, è la "chioma", espressione terrena di bellezza e sensualità. Quella fluente dei capelli di Maria Elena e quella fumante del vulcano.

PRIMA ANNATA

2018

COMUNE DEL VIGNETO

Linguaglossa (CT)

VIGNETO

Contrada Frieria

CANTINA

Randazzo (CT)



VARIETÀ: 50% carricante, 20% grecanico dorato, 20% minnella bianca, 10% coda di volpe.

TIPO DI SUOLO: sabbioso, ricco di scheletro con una buona dotazione di sostanze minerali a reazioni sub-acide.

ALTIMETRIA: 510 m s. l. m..

RESA PER ETTARO: 70 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: 40% ad alberello e 60% a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 30 Settembre.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: 31 luglio 2019.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,8 g/l.

PH: 3,65.

SO2 totale: 98 mg/l.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: vista la particolare tecnica produttiva impiegata ed essendo la prima annata di produzione, l'evoluzione in bottiglia va verificata col tempo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 16 mesi.

OPERAZIONI COLTURALI IN VIGNA: durante l'intera campagna viticola abbiamo praticato:

- Tre arature annuali del terreno con l'impiego della motozappa;
- Una sconcatura alla base di ciascuna vite (circa 8000) con l'impiego della zappa;
- Un trattamento in polvere a base di zolfo;
- quattro trattamenti liquidi a base di rame e zolfo;
- Interventi di sfalcatura dell'erba mediante l'impiego di decespugliatore, ogniqualvolta necessario;
- Interventi di potatura verde a mano (spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, cimatura, legatura), ogni qualvolta necessario;
- Una operazione di spandimento di concime organico (stallatico di bovino).

OPERAZIONI IN CANTINA: abbiamo eseguito una diraspatura manuale delle uve cercando di mantenere intatta l'integrità degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta 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 per 10 mesi in barriques di rovere usate su cui sono stati praticati batonnage (messa in sospensione della feccia fine) con cadenza settimanale, fino all'imbottigliamento.


LICCIARDELLO
VIGNETI E CANTINA