



LICCIARDELLO
VIGNETI E CANTINA

BIANCO DEL PATRIMONIO 2022

Le uve bianche del nostro territorio provenienti da diverse contrade del versante Nord dell'Etna, vero PATRIMONIO nostro e dell'umanità intera, vengono riunite per dare vita ad un vino bianco dagli aromi complessi ma di semplice beva. 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 ql/ha

Epoca di vendemmia: 19-25/09/2022

Prima annata: 2020

Grado alcolico: 12,5% vol

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

Operazioni in cantina:

abbiamo eseguito una pressatura diretta delle uve seguita dalla pressatura delle bucce e dall'unione del mosto di pressa e mosto fiore la cui massa complessiva è stata sottoposta a sfeccatura statica a freddo (col freddo naturale della stagione). Raggiunta la torbidità ricercata si è avviata la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio non termo-controllata, mediante l'inoculo di un piede di lieviti indigeno attivato qualche giorno prima con lieviti presenti sulle uve. 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.