

VALCERASA BIANCO

IL VALCERASA ETNA BIANCO È L'ESPRESSIONE PIÙ AUTENTICA DEL VERSANTE NORD DELL'ETNA.

NASCE DA UVE CARRICANTE COLTIVATE IN UN PICCOLO VIGNETO SU SUOLI VULCANICI RICCHI DI PIETRE, DA CUI TRAE LA SUA SPICCATO MINERALITÀ.

UN VINO CHE UNISCE ELEGANZA, FRESCHEZZA E PROFONDA IDENTITÀ TERRITORIALE.

VENDEMMIA: SETTEMBRE\OTTOBRE

UVA : CARRICANTE 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO

CLIMA: I VIGNETI SITUATI SULLE PENDICI SETTENTRIONALI DELLA REGIONE VINICOLA DELL'ETNA (IN MEDIA 750 M S.L.M.) GODONO DI UN CLIMA FRESCO E BEN VENTILATO, CON NOTEVOLI ESCURSIONI TERMICHE , PRECIPITAZIONI E VENTI COSTANTI, CHE ASSICURANO UNA LENTA MATURAZIONE DELLE UVE, UN'ACIDITÀ EQUILIBRATA E LA PROTEZIONE DALLE MALATTIE.

SUOLO: I TERRENI VULCANICI, RICCHI DI MINERALI, CENERI E ROCCE BASALTICHE, OFFRONO UN ECCELLENTE DRENAGGIO E CONTRIBUISCONO ALLA MINERALITÀ E ALLA COMPLESSITÀ DEI VINI.

VINIFICAZIONE

IN CANTINA, LE UVE VENGONO PRESSATE INTERE CON SPREMITURA SOFFICE E IL MOSTO OTTENUTO VIENE TRASFERITO IN VASCHE D'ACCIAIO, DOVE HA INIZIO LA FERMENTAZIONE. UNA PICCOLA PARTE DELLE UVE FERMENTA A CONTATTO CON LE BUCCE E, ALL'AVVIO DELLA FERMENTAZIONE, VIENE UTILIZZATA COME PIED DE CUVE PER LA MASSA PRINCIPALE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE A TEMPERATURA CONTROLLATA.

AFFINAMENTO

ACCIAIO, CON SOSTA SULLE FECCE FINI PER DUE ANNI CON CONTINUI BÂTONNAGE



INFORMAZIONI NORMATIVE

(EU REG. 2117/2021 - 1606/2023)

Valori nutrizionali medi	per 100 ml
Energia	330 kJ / 80 kcal
Grassi	0
di cui saturi	0
Carboidrati	1
di cui zuccheri	0.6
Proteine	0
Sale	0

Ingredienti: Uva, solfiti

Allergeni: contiene solfiti

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BOTTIGLIA: GL 70 - RACCOLTA VETRO

TAPPO: FOR 51 - RACCOLTA ORGANICO

CAPSULA: ALU - RACCOLTA METALLI

ETICHETTA: PAP 22 - RACCOLTA CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.

VALCERASA BIANCO

VALCERASA ETNA BIANCO IS THE MOST AUTHENTIC EXPRESSION OF THE NORTHERN SLOPE OF MOUNT ETNA.

PRODUCED FROM CARRICANTE GRAPES GROWN IN A SMALL VINEYARD ON STONY VOLCANIC SOILS, IT DERIVES ITS DISTINCTIVE MINERALITY FROM ITS TERROIR.

A WINE THAT COMBINES ELEGANCE, FRESHNESS AND A DEEP TERRITORIAL IDENTITY.

HARVEST: SEPTEMBER / OCTOBER

GRAPE VARIETY: 100% CARRICANTE

TRAINING SYSTEM: ALBERELLO (BUSH VINE)

CLIMATE:

THE VINEYARDS, LOCATED ON THE NORTHERN SLOPES OF THE ETNA WINE REGION (AVERAGE ALTITUDE 750 M A.S.L.), BENEFIT FROM A COOL, WELL-VENTILATED CLIMATE WITH SIGNIFICANT DAY-NIGHT TEMPERATURE VARIATIONS, REGULAR RAINFALL AND CONSTANT WINDS. THESE CONDITIONS ENSURE SLOW GRAPE RIPENING, BALANCED ACIDITY AND NATURAL PROTECTION AGAINST VINE DISEASES.

SOIL:

VOLCANIC SOILS RICH IN MINERALS, ASH AND BASALTIC ROCKS PROVIDE EXCELLENT DRAINAGE AND CONTRIBUTE TO THE WINE'S MARKED MINERALITY AND COMPLEXITY.

VINIFICATION:

IN THE WINERY, THE GRAPES ARE WHOLE-CLUSTER PRESSED WITH A GENTLE PRESSING. THE MUST IS TRANSFERRED TO STAINLESS STEEL TANKS, WHERE FERMENTATION BEGINS. A SMALL PORTION OF THE GRAPES FERMENTS ON THE SKINS AND, AT THE START OF FERMENTATION, IS USED AS A PIED DE CUVE FOR THE MAIN BATCH. FERMENTATION TAKES PLACE AT CONTROLLED TEMPERATURE.

AGEING:

STAINLESS STEEL, WITH AGEING ON FINE LEES FOR TWO YEARS WITH REGULAR BÂTONNAGE.



LEGAL INFORMATIONS

(EU REG. 2117/2021 - 1606/2023)

Average nutritional values	per 100 ml
Energy	330 kJ / 80 kcal
Fat	0
Saturated Fat	0
Total Carbohydrate	1
Total Sugars	0.6
Protein	0
Salt	0

Ingredients: Grapes, sulfites

Allergens: Contains sulfites

SEPARATE WASTE COLLECTION

- *BOTTLE: GL 70 - GLASS COLLECTION*
- *CAP: FOR 51 - ORGANIC WASTE*
- *CAPSULE: ALU - METAL COLLECTION*
- *LABEL: PAP 22 - PAPER COLLECTION*

CHECK YOUR LOCAL MUNICIPALITY'S DISPOSAL REGULATIONS.