

ITALY - SICILIA

# A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

## ● IGT SICILIA CARRICANTE

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Vulcanico, con superficie sassosa.

**Vitigno:** Carricante

**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Spalliera con piante libere.

**Densità media ceppi per ha:** 5500

**Età media del vigneto:** 80 anni

**Produzione media per ettaro:** 45.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** diraspatura, brevissima macerazione sulle bucce, pressatura soffice, decantazione, fermentazione spontanea per 2 settimane a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento negli stessi contenitori per 2 anni, più 8 mesi in bottiglia.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 70.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 4000

### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal naso fruttato, pietroso, vegetale e dalla bocca corposa, solare, ma ben controbilanciata dall'acidità e dalla mineralità.

### ABBINAMENTI

Arrosti di pesce, piatti di struttura a base di carni bianche.