Carricante

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Carricante
Suolo: Vulcanico con superficie sassosa
Estensione del vigneto: 1,0 h
Tipo d'impianto: Spalliera con piante libere
Densità ceppi per ha: 6.200
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, brevissima macerazione sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 2 anni.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Carricante di Calabretta è un vino bianco solare e vulcanico. Proveniente da antiche viti radicate sui terreni dell'Etna, si tratta di una bomba minerale e salata dalle leggere sfumature di erbe del Mediterraneo. Una certezza di bevibilità e piacevolezza.

QUANDO

Dopo una giornata di salsedine e abbronzatura tornerete a casa con una fame e sete da lupi. Il miglior antidoto è un bel piatto di pasta alla norma da accompagnare a un calice fresco di Carricante di Calabretta, il tutto condito dal rumore delle onde del mare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it