



ANTHEMIS

ETNA BIANCO DOC



MONTELEONE

ANTHEMIS



CARRICANTE 100% ETNA BIANCO DOC

ZONA DI PRODUZIONE, ALTIMETRIA E SUOLI:

Le uve provengono dal versante Est dell'Etna, allevate nel comune di Sant'Alfio, sfiorano i 900 metri s.l.m. Questo areale si caratterizza per la grande influenza del mare. I suoli particolarmente ricchi, composti da sabbie vulcaniche e minerali, regalano grande freschezza e sapidità ai vini bianchi qui prodotti.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le vigne, piantate nel 2012, sono allevate con il sistema della contro spalliera e potate a Guyot.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e conferite in cantina in piccole cassette da 10 kg. Dopo la diraspatura, le uve vengono immediatamente pigiate soffocemente e, dopo 48 ore di decantazione, il mosto fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

Il vino affina, sulle fecce fini, per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 500 e 300 litri. Durante questo arco di tempo vengono effettuati battonage settimanali. Successivamente, il vino riposa per 8 mesi in bottiglia prima del rilascio.

SOIL, ALTITUDE AND LOCATION:

The vineyard sits on the Eastern slope of Mount Etna, within the town-limits of Sant'Alfio, and rises to an altitude of 900 meters above sea level. The Ionian sea is a major influence on the eastern slope, bringing wind, rain, and cloud cover.

The soils are volcanic, composed of gravel and mainly sand.

YEAR OF IMPLANTATION AND TRAINING SYSTEM:

The vineyard was planted in 2008, trained in the counter-espalier system, and pruned in Guyot system.

HARVEST AND FERMENTATION:

Manual harvest in the early morning and delivery to the cellar in 10 kg crates. After destemming, the grapes are immediately and gently pressed. After 48 hours of natural sedimentation, the juice ferments in stainless steel with selected yeast

MATURATION:

The wine is aged on fine lees for 12 months in 500 and 300 liter French oak tonneau, during which time weekly battonage is performed. After another 8 months in bottle, the wine is ready for release.

