



GRACI

Graci Bianco
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2013

GRACI



Etna Bianco d.o.c.

Annata: 2013

Vitigno: 70% Carricante, 30% Catarratto

Bottiglie prodotte: 16.000 da 0,75 lt

Gradazione alcolica : 13% vol

Provenienza uve: vigna di 2,5 ha in contrada Arcuria, frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna a 600 mt sul livello del mare

Tipologia di impianto: alberello allevato a spalliera

Densità ceppi per ha: 6.300

Terreni: bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, fra franco sabbiosi a sabbioso franchi, a ph neutro, non calcarei, da ricchi a molto ricchi di ferro e ad alto contenuto di azoto

Trattamenti: zolfo e rame

Data raccolta: ultima settimana di Ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento, dopo una lenta pressatura senza diraspire, senza utilizzo di lieviti selezionati

Affinamento: sui lieviti per sei mesi