



GRACI

L'una Bianco
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2018

GRACI



ETNA BIANCO DOC

Annata: 2018

Vitigni: Carricante 70% Catarratto 30%

Gradazione alcolica : 12% vol

Provenienza uve: vigna di 2,5 ha in contrada Arcurìa, 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: Brunni, 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: metà di Ottobre

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

Affinamento: in vasche di cemento, sui lieviti per otto mesi