

Dafne

SCHEDA TECNICA

Tipologia

Bianco, IGT Sicilia

Zona di produzione

Allegrocore, Montelaguardia, Sant'Alfio (alle pendici dell'Etna, 700 m. s/m)

Vitigni

Inzolia - Nerello mascalese (entrambi varietà autoctone)

Tipo di terreno

Vulcanico, ricco di sali minerali

Clima

Caldo, caratterizzato da notevoli escursioni termiche fra i valori diurni e notturni, con notevole arieggiamento solare

Sistema di allevamento

Alberello (30/60 cm. da terra) e spalliera (220x90 cm.)

Densità di impianto

4000/5000 piante per ettaro

Resa dell'uva

50-60 q.li/ha, media Kg. 1,5 per pianta

Vinificazione

In bianco con fermentazione in vasche di acciaio a 10-12° C per 2-3 settimane, maturazione in acciaio per 6 mesi

Acidità

7,1 gr/litro

Gradazione alcolica

12% vol.

Periodo vendemmiale

1-10 ottobre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino cristallino

Sapore

Secco, sapido con piacevole acidità e buona persistenza aromatica

Profumo

Intenso di frutta matura

Temperatura di servizio

10-12° C

Abbinamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti, formaggi

Azienda Vitivinicola Terre dell'Etna s.r.l.

Contrada " Statella " S.S. 120 - Km 188 - 95036 Randazzo (CT)

Telefono +39 095 921219

www.terredelletna.net - amministrazione@terredelletna.net

