



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

I Vini dell'Etna
Tenuta Vajasindi

Etna nord
Solicchiata
contrada Piano dei Daini



Lavico Bianco

CARRICANTE 2023

ETNA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 5. Altitudine da 622 a 652 metri s.l.m.; suolo sabbioso di origine lavica frutto delle eruzioni laviche, pH neutro, a basso contenuto di calcare attivo con buona dotazione organica.

VIGNETO:

Densità di impianto media 4.800 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ogni sperone due gemme. Le due terrazze che costituiscono il vigneto hanno orientamenti dei filari diversi, il primo ad Est/Ovest, il secondo a 3° Nord/Ovest entrambi con esposizione a Ovest.

ANNATA:

L'annata 2023 si è caratterizzata per un inverno con scarsa piovosità, primavera fresca e ricca di piogge. A giugno e luglio si registrano temperature miti e primaverili. Dai primi di luglio inizia l'estate siciliana con aumenti di temperatura fino al momento della raccolta. La raccolta è stata posticipata ma nonostante le difficoltà agronomiche rilevate per le basse temperature e le continue piogge estive si è riusciti a raggiungere una buona maturità tecnologica e fenologica delle uve, consolidando un'ottima complessità olfattiva e palatale del vino.

VENDEMMIA:

La raccolta avviene con la selezione manuale delle uve in cassette al momento della vendemmia che per l'annata 2023 è avvenuta il 15 di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo dell'uva in cantina le uve vengono scaricate a mano per il diraspamento, segue una pigiatura soffice dell'uva anticipata da una macerazione delle bucce per almeno 4 ore. Il mosto ottenuto è separato dalle parti solide per sedimentazione statica. Dal mosto decantato si inizia a fermentare a temperatura controllata di 14 - 16°C per poi lasciare il vino sui propri lieviti lisati in affinamento per almeno 3 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Giallo paglierino scarico con evidenti riflessi verdolini. 🗂️ Profumo ricco con buona intensità, al naso emergono le note di frutta tropicale, pesca bianca e macchia mediterranea. 🗨️ Dal sapore intenso ed armonico, di grande freschezza e sapidità con una lunga ed elegante persistenza.

ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti di mare e ricci di mare, primi saporiti della cucina mediterranea. Ottimo in abbinamento a carni bianche, grigliate di verdure e pesce al forno.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 5 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2021

DATI ANALITICI

Alcol 13,0 %vol.; acidità totale 6,30 g/l; pH 3,21.



🍷 6 - 8 °C 🍷 75 cl, 150 cl