COLOMBABIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

LAVÌ CARRICANTE

Secco, aromatico e caratteristico. Il Carricante è un vitigno storico siciliano, tipico dell'areale dell'Etna. Le uve, dopo la raccolta a mano, vengono lavorate delicatamente, subendo successivamente una pressatura soffice per estrarre il mosto più integro e aromatico. Quest'ultimo viene poi inoculato con lieviti e fatto fermentare a 15°C in serbatoi di acciaio inox. Il Lavì Carricante è caratterizzato da un bouquet persistente di frutta fresca e di erbe aromatiche che lo rendono piacevole e armonico inoltre, la sua incantevole acidità bilancia perfettamente ogni sorso, confermando la grande freschezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE: IGP Terre Siciliane.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Formidabili note di melone bianco si uniscono a sentori di pesca tabacchiera e erbe aromatiche.

GUSTO: Secco e morbido, al palato le sue note fruttate sono esaltate dalla grande sapidità. Il finale è lungo e contornato da sentori di pepe bianco e salvia.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Aperitivi, crudités di pesce, primi e secondi a base di pesce, crostacei.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Lavì è più di un vino; è un simbolo della fertilità, un richiamo alla vita. Le vigne, risvegliate dall'arte della creazione, regalano frutti che narrano la storia di un luogo fecondo e vibrante.

PRODUZIONE ANNUA: 10.000 bottiglie.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Carricante.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE: 330 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

CEPPI/HA: 3300.

RESA UVA Q.LI/HA: 80.

EPOCA VENDEMMIA: a fine agosto.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte in cassette, vengono subito inviate ad una leggera diraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato a 8°C viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C, in acciaio inox. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.