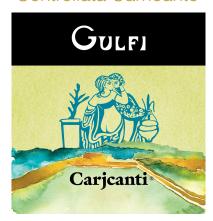


CARJCANTI

Denominazione di Origine Controllata Carricante



Regione:

Sicilia

Uve:

Carricante 95%, Albanello 5%

Altitudine:

400/500 metri s.l.m.

Vigneto:

Carjcanti è prodotto con uve 100% Carricante provenienti dalla **Vigna Campo**, una parcella di terreno sita in Valcanziria, nei **Monti Iblei (Ragusa)**. Questa vigna ad alta densità (oltre 9000 ceppi/Ha.) è stata piantata a fini sperimentali con marze di Carricante prese dai più vecchi vigneti etnei, e poggia su di un terreno a base calcarea ricoperto da argille rosse. Il sistema di allevamento è Guyot.

Colore:

Giallo paglierino scarico, profondo e molto brillante, con riflessi verdognoli.

Profilo:

Questo bianco ottenuto da uve Carricante in purezza presenta un profilo sensoriale decisamente inconsueto per una zona a clima caldo come la Sicilia, tanto nordico e sobrio è il suo timbro olfattivo. Il bouquet consegna infatti al naso aromi linfatico-floreali netti, freschissimi e quasi minimalisti, che promettono un fascinoso sviluppo terziario con l'invecchiamento in bottiglia, assieme a sentori di gesso e scorza di cedro. In bocca l'acidità è vivissima e fruttata, mentre la moderata alcolicità lascia agile il sorso e permette ai sapori di frutta bianca fresca e agrumi di esprimersi con perfetta chiarezza. Il finale di bocca è pulitissimo. Un bianco da invecchiamento che probabilmente raggiungerà la piena maturità tra i 5 e i 7 anni.

Vinificazione:

Le uve sono raccolte a fine settembre e vinificate in bianco dopo brevissima macerazione sulle bucce, a temperatura controllata. Il vino matura per 8 mesi in vasche d'acciaio e botti di rovere francese da 500 lt





