

PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00" N - 15° 01' 41" E

PALMENTO COSTANZO / Contrada Santo Spirito
95012 Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) / ITALIA
T. 0942 983239 / info@palmentocostanzo.com



BIANCO DI SEI ETNA DOC BIANCO

Zona di produzione: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Suolo: sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusivi.
Uve: Carricante 90% - Catarratto 10%.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 100 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 50 quintali.
Vendemmia: manuale, fine settembre.
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio in contatto con le fecce fini e 8 mesi in bottiglia.

Production area: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.
Exposition: north.
Soil: volcanic sand and rocks.
Grapes: Carricante 90% - Catarratto 10%.
Training system: bush-training with chestnut poles. Up to 100 years old vines.
Plantation density: on average 8000 vines/Ha.
Average yield: 50 quintals.
Harvest: manual, last week of September.
Vinification: soft pressing and fermentation in stainless steel tanks with indigenous yeasts.
Ageing: 10 months in stainless steel tanks in contact with the fine lees and 8 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore giallo paglierino, presenta un vivace bouquet con note di fiori bianchi e agrumi con rimandi di erbe aromatiche e idrocarburi. Al palato è fresco e persistente con deliziosi ricordi minerali. / **Tasting:** straw yellow colour, with a complex bouquet of white flowers and citrus fruits with aromatic herbs and petrol hints. It is fresh and persistent on the palate with a sapid finish.

 **Temperatura di servizio / Service temperature:** 10-12°C.