

# 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](mailto: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.