

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



MOFETE ETNA DOC BIANCO

Zona di produzione: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Etna.
Esposizione: nord.
Suolo: sabbie vulcaniche; sassi e rocce effusivi.
Uve: Carricante 70% - Catarratto 30%.
Sistema di allevamento: alberello sostenuto da pali di castagno. Piante fino ai 30 anni di età.
Ceppi/Ha: in media 8000 piante/Ha.
Resa media per ettaro: 70 quintali.
Vendemmia: manuale, fine settembre.
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.
Affinamento: 4 mesi in acciaio in contatto con le fecce fini e 2 mesi in bottiglia.

Production area: C.da Santo Spirito, Passopisciaro, Mount Etna.
Exposition: north.
Soil: volcanic sand and rocks.
Grapes: Carricante 70% - Catarratto 30%.
Training system: bush-training with chestnut poles. Up to 30 years old vines.
Plantation density: on average 8000 vines/Ha.
Average yield: 70 quintals.
Harvest: manual, end of September.
Vinification: soft pressing and fermentation in stainless steel tanks with indigenous yeasts.
Ageing: 4 months in stainless steel tanks in contact with the fine lees and 2 months in the bottle.

 **Degustazione:** dal colore giallo paglierino di media intensità, sprigiona un bouquet fragrante con di spiccate note agrumate e minerali con rimandi di macchia mediterranea. Al palato trova un sorso agile, fresco e sapido. / **Tasting:** medium straw yellow colour with a fragrant bouquet rich of citrus fruit and mineral notes, with hints of Mediterranean herbs. It is vibrant, fresh and sapid on the palate.

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