

# PLANETA



## Brut Metodo Classico

Denominazione: Sicilia DOC

100% Carricante

Metodo Classico da uve autoctone coltivate in un ambiente climaticamente vocato. Carricante vendemmiato in anticipo e lavorato con la massima cura. Tutte le operazioni sono svolte manualmente per un brut che esplora le terre nere dell'Etna.

| PRIMA ANNATA | COMUNE DEL VIGNETO               | VIGNETO     | CANTINA        |
|--------------|----------------------------------|-------------|----------------|
| 2010         | Castiglione di Sicilia (Catania) | Sciaranuova | Feudo di mezzo |



**VIGNETO:** Sciaranuova.

**VARIETÀ:** Carricante.

**TIPO DI SUOLO:** i terreni hanno perfetta esposizione e giacitura, neri per le sabbie laviche, e per questo straordinariamente ricchi di minerali; attorno boschi e colate laviche più recenti.

**ALTIMETRIA:** 850 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 20 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono vendemmiate precocemente in cassette in modo da preservarne l'acidità; successivamente sono pigiadiraspate ed avviate in pressa soffice. Il mosto decantato viene travasato ed inoculato con lieviti e fermenta a 15°C in vasche di acciaio. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni; a fine marzo viene preparato per il tirage e viene imbottigliato. Rimane sulle fecce mediamente per 20 mesi, a 12°C, ed in seguito si effettua la sboccatura.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,85 g/l.

**PH:** 3,05.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 4,5 g/l.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da 5 a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Un Metodo Classico Etneo? Si-può-fare! Una sorpresa straordinaria che questa montagna siciliana ci ha regalato grazie alla freschezza del Carricante raccolto leggermente prima del tempo e grazie alle sabbie fini che riescono assieme a generare non solo profumazioni di floreali mai invadenti ma anche un fruttato citrico di grande mineralità che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca il vino scorre morbidosissimo con un sapore delicato di cedro e frutto della passione. Incanto gustativo sorprendente, ricco e punteggiato da aromi di macchia mediterranea sul finale.

**ABBINAMENTO:** Perfetto per iniziare, o finire, qualunque serata, la sua freschezza acida gli consente di arrivare laddove molti vini non possono osare come una frittura o piatti di marcata untuosità.