

# IL TENACE

Etna Bianco Denominazione di Origine Controllata

Il Tenace si presenta con un colore paglierino con brillanti riflessi verdi, dal profumo delicatamente balsamico con note floreali e fieno fresco, un finale ferroso e minerale. Il suo sapore generoso, sapido e avvolgente si apre in frutta fresca e termina con una nota tipicamente minerale.



<b>UVE:</b>	100% Carricante.
<b>ZONA:</b>	pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascalì (CT).
<b>ALTITUDINE:</b>	circa 700 metri.
<b>TERRENO:</b>	vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.
<b>ALLEVAMENTO:</b>	Goujot semplice, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, I sesti di impianto a 90 x 25 cm, 4000 ceppi/ha.
<b>VENDEMMIA:</b>	seconda decade di ottobre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	diraspatura soffice dei grappoli e breve contatto delle bucce sul mosto. Pressatura soffice ed estrazione del mosto fiore. Conduzione della fermentazione alcolica serbatoi termocondizionati alla temperatura di 13/15°C.
<b>AFFINAMENTO:</b>	sui lieviti per circa 60 - 90 giorni dopo il termine della fermentazione, con batonnage settimanali. Stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea.
<b>TRAVASO:</b>	a fine inverno e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.
<b>GRADO ALC.:</b>	12,5% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	8/10 gradi.