



TENUTE  
MANNINO

# AURANTICA

## DOC BIANCO



**VARIETÀ:** Carricante e Catarratto

**CONTRADA:** I vigneti si trovano nella contrada Le Sciarelle nel Comune di Viagrande, sul versante Est del vulcano

**ALTITUDINE:** 450 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Allevamento a contro spalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**ETÀ DEL VIGNETO:** oltre 20 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** Seconda decade di settembre

**RESA PER ETTARO:** 70/80 Q.li/Ha

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata(14-15°C)

**AFFINAMENTO:** Alcuni mesi sulle fecce fini e successivamente in bottiglia

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

### **INFORMAZIONI PER IL MERCATO**

**PRODUZIONE ANNUA:** 2.000 bottiglie

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l - 1.5lt

**CONFEZIONE:** Cartoni da 6 bottiglie (orizzontale)

**DESCRIZIONE:** L'Etna Bianco DOC "Tenute Mannino" è ottenuto da uve Carricante a cui si aggiunge in piccole quantità il Catarratto. Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione lenta per almeno 20 giorni a bassissima temperatura e poi tradizionale vinificazione in bianco. Ha un colore paglierino con leggeri riflessi dorati e una bellissima luce. Al naso è elegante con note di agrumi ma anche pietra focaia, burro e zenzero. Al gusto si lascia bere con estrema facilità e risalta la componente minerale, ben equilibrato in tutte le sue componenti.