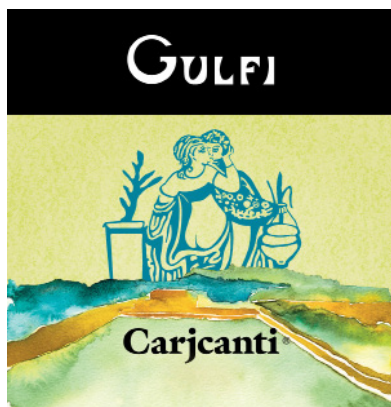


# CARJCANTI®

Denominazione di Origine  
Controllata Carricante

## DATI TECNICI



### Qualifica:

DOC Sicilia Carricante.

### Zona di produzione:

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

### Vigna:

Vigna Campo in contrada Passo Guastella in agro di Chiaramonte Gulfi.

### Conduzione vigneto:

tradizionale, biologico, non irrigato

### Altitudine:

420 mt. slm.

### Clima:

temperato mediterraneo

### Terreno:

calcereo argilloso.

### Vitigni:

100% Carricante, vitigno di origine etnea, coltivato ad alberello portato su spalliera.

### Densità di impianto:

9.000 viti/ha.

### Resa per Ha:

80 q.li di uva.

### Vinificazione:

le uve, vendemmiate nella terza settimana di settembre, sono vinificate in bianco tramite pressatura diretta dei grappoli interi e fermentate in acciaio e botti in rovere da 500 e 2500 litri.

### Maturazione:

sui propri lieviti per almeno un anno in botti di rovere da 2500 litri e 500 litri e acciaio.

### Affinamento:

diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo con accesi riflessi verdi.

**Odore:** intenso, ampio, caratteristico, con sentori di mela verde.

**Sapore:** secco, sapido, persistente, con piacevole acidità.

**Temperatura di servizio:** 14°C

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina ottimamente con le pietanze a base di pesce.

**Modo di conservazione:** bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

**Durata:** conserva le sue caratteristiche organolettiche per molti anni, diventando più morbido e complesso.