MIRANTUR BIANCO 2022

SERAFICA
terra di olio e vino

Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta

Frutto di viti irradiate dal sole di Sicilia che dalle pendici dell'Etna guardano il mare e si meravigliano, questo vino è ottenuto esclusivamente da uve autoctone di Catarratto provenienti dai vigneti della nostra famiglia situati a 900 s.l.m e le cui radici affondano in suoli di origine vulcanica. Un Catarratto di montagna che è una rarità da trovare in purezza.

ORIGINE DEL NOME: Meravigliarsi costantemente davanti un vulcano imponente e possente, che declina dolcemente lo sguardo verso il mare infinito; visione complementare ed attigua di un territorio siciliano intenso e ricco di emozioni. Questa è la Sicilia che vogliamo raccontare nei nostri Mirantur

NOTE DI DEGUSTAZIONE (29/01/2024)

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Intenso, elegante e minerale. Seducente e complesso, profuma di agrumi, fiori bianchi, frutta tropicale e note leggermente erbacee

GUSTO: Secco, verticale e di buona persistenza. Si lascia apprezzare per le sue note caratteristiche

ABBINAMENTO: Da provare con gli antipasti di mare e piatti di carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

DATI AGRONOMICI

VARIETÀ: Catarratto

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Etna versante Sud. Siamo a Mompeluso, Nicolosi

ALTITUDINE: 900 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato semplice

CEPPI/HA: 5.200

RESA UVA Q.LI/HA: 90

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: 50 mg/lt

VINIFICAZIONE: Criomacerazione, poi 3 mesi sulle fecce nobili in vasca con batonnage giornalieri

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3-6 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE ANNUA: 30.000 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

TAPPO: ARDEASEL