



TENUTA
FERRATA



Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare.

Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa.

VENI

ETNA BIANCO DOC

UVE

Carricante 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Moscamento, Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

CLIMA

Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello.

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, fine Ottobre.

VINIFICAZIONE

leggera pigiatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in Tonneau di rovere francese.

AFFINAMENTO

10 mesi in Tonneau di rovere ed almeno 8/10 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

PALLET E PAL 80x120

N° IMBALLI	88	N° STRATI	8	P. LORDO KG (CON PLT)	750
N° IMBALLI PER STRATO	11	U.V. TOTALE	528	ALT. CM (CON PLT)	180



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino.

OLFATTO

Sentori di mandorla, vaniglia e frutta matura.

GUSTO

Piacevolissima sapidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

ideale con crostacei, pesce crudo o preparazioni dai sapori più intensi, formaggi freschi e semi stagionati.

NOTE

Ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia.



**TENUTA
FERRATA**

Via Nazionale (S.S. 120)
Frazione Rovittello
95012 - Castiglione di Sicilia
Etna - Sicilia - Italia

www.tenutaFerrata.it

