



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.

CÈNERIS

ETNA BIANCO DOC

UVE

Carricante 80% e Catarratto 20%.

ZONA DI PRODUZIONE

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

Spalliera (larghezza filare mt. 2,20 – mt. 0,90 ogni pianta).

PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Leggera pigiatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

8/10 mesi in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Sentori di mela verde, pesca bianca, erbe aromatiche.

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

Pronto alla beva con un ottimo potenziale di invecchiamento in bottiglia.

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



**TENUTA
FERRATA**

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

www.tenutaFerrata.it

