



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



#### 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.



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

[www.tenutaFerrata.it](http://www.tenutaFerrata.it)

