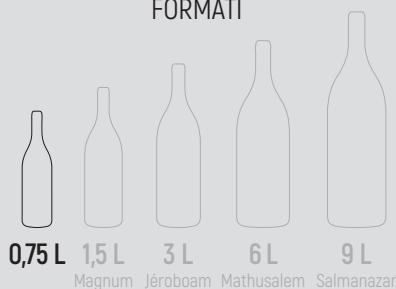




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



LAVI CARRICANTE

IGP Terre Siciliane
100% Carricante

Lavi è più di un vino; è un simbolo della fertilità, un richiamo alla vita. Le vigne, risvegliate dall'arte della creazione, regalano frutti che narrano la storia di un luogo fecondo e vibrante.

Secco, aromatico e caratteristico. Il Carricante è un vitigno storico siciliano, tipico dell'areale dell'Etna. Le uve, dopo la raccolta a mano, vengono lavorate delicatamente, subendo successivamente una pressatura soffice per estrarre il mosto più integro e aromatico. Quest'ultimo viene poi inoculato con lieviti e fatto fermentare a 15°C in serbatoi di acciaio inox. Il Lavi Carricante è caratterizzato da un bouquet persistente di frutta fresca e di erbe aromatiche che lo rendono piacevole e armonico inoltre, la sua incantevole acidità bilancia perfettamente ogni sorso, confermando la grande freschezza ed eleganza.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA
10.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA
Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO
100% Carricante.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI
Tra Vita e Salemi.

ALTITUDINE
330 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot.

CEPPI/HA
3.300.

RESA UVA Q.LI/HA
80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. A fine agosto.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte in cassette, vengono subito inviate ad una leggera diraspatura e a pressatura soffice. Il mosto decantato a 8°C viene travasato e inoculato con lieviti e fermenta a 15°C, in

acciaio inox. Il vino così ottenuto rimane sino a gennaio sulle fecce fini con continue agitazioni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Formidabili note di melone bianco si uniscono a sentori di pesca tabacchiera e erbe aromatiche.



GUSTO

Secco e morbido, al palato le sue note fruttate sono esaltate dalla grande sapidità. Il finale è lungo e contornato da sentori di pepe bianco e salvia.



ABBINAMENTI

Aperitivi, crudité di pesce, primi e secondi a base di pesce, crostacei.