



UVAGGIO:
Carricante



ALLEVAMENTO:
spalliera

POTATURA:
cordone speronato



TIPOLOGIA TERRENO:
franco sabbioso, di
matrice vulcanica



ALTITUDINE:
da 750 a 800 m s.l.m.



VENDEMMIA:
fine Settembre, prima
decade di Ottobre



GRADO ALCOLICO:
12,5%



**NUMERO BOTTIGLIE
PRODOTTE:** 13.300

Fermata 125 Etna Bianco DOC

ORIGINE DEL NOME: Fermata 125 è la fermata della storica ferrovia circumetnea che sorge di fronte alla cantina dove nascono i vini dell'Etna Baglio di Pianetto.

TIPO DENOMINAZIONE: Etna Bianco DOC Biologico

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Arcuria , frazione Passopisciaro, comune Castiglione di Sicilia (CT)

RESA PER ETTARO: 70 ql

DENSITA' VIGNETI: 4000 p/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2020

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione naturale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio per almeno 6 mesi sur lie in batonnage.

ACIDITÀ TOTALE: 7,2

ANALISI SENSORIALE: Giallo paglierino brillante, al naso fiori di zagara ed acacia con note agrumate, buon equilibrio acido in bocca con spiccata sapidità accompagnata da una freschezza balsamica, finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO: perfetto per accompagnare gli antipasti e aperitivi della tradizione siciliana, ottimo con primi piatti saporiti e cucina orientale

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 10°

