



AZIENDA VITIVINICOLA

ENÒ-TRIO

di PUGLISI NUNZIO

Enò-trio nasce nel 2013 dall'amore che nutro verso il vino, inteso non tanto come bevanda idroalcolica quanto per l'evoluzione in esso fino all'essere vita, per la viticoltura, per la natura in generale per l'amore paterno verso le mie figlie Stefany e Désirée; da questo: "Trio".

Nunzio, Stefany e Désirée, il padre e le due figlie il Trio di Enò-Trio.
Siamo agricoltori, artigiani, viticoltori, vignaioli.

Il logo rappresenta la nostra unione familiare legata all'amore per il territorio e la viticoltura. È costituito da un cerchio che lega le fasi continue e regolari della vita all'amore, alla professionalità e alla passione per la natura, completato in basso dalla scritta Enò-trio. Racchiude al suo interno una vite a doppio cordone speronato con dei grappoli d'uva che avvolgono l'Etna, il nostro amato vulcano.

L'etichetta è stata realizzata dall'artista catanese Pippo Failla. Ci siamo ispirati agli elementi naturali presenti nei nostri terreni: il vigneto con le rose che marciano i filari. A rappresentare il territorio siciliano – etneo sono presenti due componenti molto importanti: l'Etna, in lontananza, che sembra abbracciare il vigneto; e il "pagghiaru 'npetra", classico rifugio, di norma per gli allevatori costruito in paglia di segale, per gli agricoltori in pietra lavica a secco. Nello specifico il nostro è in pietra lavica a secco, con il tetto a finta cupola, utilizzato in passato come deposito per piccoli attrezzi agricoli.

La vite è la massima espressione del ciclo di vita di ogni essere vivente, solo seguendola giorno dopo giorno nelle varie fasi di crescita ci si rende conto di quanto importante sia assecondare i bisogni, sapere ascoltare le richieste, capire come poter agire.

Non seguiamo un calendario, in agricoltura non esistono regole! Ogni annata è differente, legata proprio all'andamento climatico, ed è quello che si può notare e percepire nei nostri vini.

Presenza costante e quotidiana nei nostri vigneti in modo da poter intervenire agronomicamente in maniera mirata all'esigenza.

Estrema cura e attenzione secondo le necessità delle piante.

La passione che dedichiamo alla cura della terra rappresenta essa stessa il coraggio per continuare a farlo.

Varietà coltivate

Il **Nerello Mascalese**, vitigno storico dell'Etna forse tra i più antichi d'Europa, è un vino prodotto da un vigneto secolare a 600 m s.l.m., situato in un ambiente da sempre vocato per la viticoltura e nel cuore della DOC Etna (C.da Calderara, Randazzo), da cui nasce il nostro Rosso Etna DOC Nerello Mascalese 100% in purezza.

Il **Rosato** e il **Carricante** vengono prodotti da vigneti presenti nella stessa contrada; il Rosato prodotto in uvaggio con piccole percentuali di Grenache, "francis" e minnella nera. Il Carricante in uvaggio con piccole percentuali di Grecanico dorato, Minnella bianca e Inzolia.

Il **Traminer Aromatico** non è un vitigno autoctono etneo, né del sud Italia, nonostante questo, trova, a nostro avviso, l'habitat naturale in quanto è impiantato in una zona "estrema" sull'Etna, a quota 1.100 metri s.l.m., dove vi è molta escursione termica (C.da Nave, Bronte). Il terreno è vulcanico, minerale, sciolto, ricco di humus con PH sub-acido.

La scelta varietale non è stata casuale ma ben pianificata negli anni precedenti all'impianto proprio per il fatto che in quella zona ci potessero essere le condizioni ideali per tale varietà.



Il vigneto, in parte è stato impiantato negli anni '90 in parte è stato reinnestato su un vecchio vigneto esistente con barbatelle e marze di Gewürztraminer. In Sicilia riconosciuto come Traminer Aromatico.

Siamo stati i primi per decenni con questa varietà sull'Etna.

La vendemmia tardiva, **Francesco**, viene prodotta da uve dello stesso vigneto, con piccole percentuali di moscato di Noto e petit-grain di Alessandria presenti nel medesimo appezzamento.

Il **Pinot nero** si trova in un terreno argilloso nel comune di Maletto a quota 1000 s.l.m.. Il vigneto è stato impiantato negli anni '80 con due cloni differenti su tre tipologie di porta-innesto. A livello sperimentale, vi sono piccolissime quantità di merlot. Una grave gelata tardiva distrusse lo stesso alla fine degli anni '80 perdendo la produzione e gran parte di ceppi obbligandoci a reimpiantare le barbatelle negli anni successivi. Il terreno è argilloso, ricco di limo e sostanza organica.

IN VIGNA E IN CANTINA

I vigneti si estendono tutti alle pendici dell'Etna, precisamente nel versante Nord, nel territorio che va da Randazzo a Bronte passando per Maletto, per una superficie di circa tre ettari su sei corpi aziendali in tre contrade che vanno da un'altitudine da 650 m a 1100 m s.l.m.

Da questo le varietà coltivate sono Nerello Mascalese, Carricante, Pinot Nero e Traminer Aromatico, ognuna ubicata secondo l'habitat naturale.

A livello sperimentale coltiviamo del Moscato Petit Grain, dello Chardonnay e del Merlot. La scelta varietale nasce proprio dalle varie condizioni climatiche presenti nei diversi corpi aziendali.

I vigneti sono condotti a contro spalliera con potatura a doppio cordone orizzontale con 4/5 speroni totali, secondo i criteri dell'agricoltura biologica: "vissuti" e "gestiti" secondo tempi e modi assolutamente naturali, legati alle fasi lunari nonché ai segreti e alle tecniche donateci dal nonno, che si interfacciano quotidianamente con l'esperienza maturata da oltre 40 anni di viticoltura.

In cantina vinifichiamo le nostre uve raccolte esclusivamente manualmente utilizzando solo lieviti indigeni. La fermentazione avviene in maniera spontanea, tra mastelloni, tini e acciaio. In rosso per circa 10/12 giorni per quanto riguarda il Nerello Mascalese ed il pinot nero, 2/3 giorni per i bianchi.

La pressatura delle vinacce avviene utilizzando un torchio idraulico manuale.

I rossi si elevano in botti di rovere tra barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio dai 12 ai 24 mesi. I bianchi affinano in acciaio da uno a due anni.

Tutti i nostri vini non vengono stabilizzati, non sono filtrati, non sono chiarificati, seguono un processo naturale.

Gli imbottigliamenti, da qualche anno, li effettuiamo manualmente.

I VINI

Filosofia dell'azienda: "il vino si produce in vigna e non in cantina". Questo rende i nostri vini, a parità di tipologia, molto legati alle annate e alla contrada di produzione.

In cantina vinifichiamo le nostre uve raccolte esclusivamente manualmente utilizzando solo lieviti indigeni. La fermentazione avviene in maniera spontanea, tra mastelloni, tini e acciaio. In rosso per circa 10/12 giorni per quanto riguarda il Nerello Mascalese ed il pinot nero, 2/3 giorni per i bianchi.

La pressatura delle vinacce avviene utilizzando un torchio idraulico manuale.

I rossi si elevano in botti di rovere tra barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio dai 12 ai 24 mesi. I bianchi affinano in acciaio da uno a due anni.

Tutti i nostri vini non vengono stabilizzati, non sono filtrati, non sono chiarificati, seguono un processo naturale.

Gli imbottigliamenti, da qualche anno, li effettuiamo manualmente.

ROSSI
Nerello Mascalese (Pussenti vendemmia 2014)
Tiurema Pinot Nero

ROSATO
Rosato

BIANCHI
Iddu – Carricante
Traminer Aromatico

VENDEMMIA TARDIVA
Francesco

SCHEDE TECNICHE

NERELLO MASCALESE 100% - (Pussenti *annata 2014*)



Questo vino è prodotto da uve di Nerello Mascalese coltivate in una vigna secolare sita in contrada Calderara, una tra le tante rinomate e vocate contrade dell'Etna, dove da secoli si è sempre coltivato viti. Non mancano, a confine delle proprietà, ulivi secolari di varietà Brandolfino e Nocellara dell'Etna (varietà autoctone). In piccole quantità vi sono presenti anche viti di varietà Grecanico, Grenache, Malvasia, Inzolia, Minnella che vengono vendemmiate separatamente. Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad una altitudine di 650 metri s.l.m. Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro. Il vigneto, secolare in parte franco di piede, è allevato a filare, per facilitarne le lavorazioni, meccanizzate al terreno manuali per il resto, nel pieno rispetto del territorio e delle tradizioni. La zappatura viene ancora eseguita manualmente.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette forate tra fine settembre e i primi di ottobre, subito pigiata e separata dai raspi. Il pigia-diraspato rimane in tini e contenitori in acciaio, dove, ad una temperatura non controllata, ed in maniera spontanea, inizia la fermentazione alcolica. Non vengono aggiunti lieviti selezionati né altri prodotti enologici. Finita la fermentazione, 8/10 giorni, il vino rimane a contatto delle bucce ancora per qualche giorno. Segue la svinatura con pressatura con torchio idraulico manuale. Questo permette di mantenere le vecchie tradizioni e di trarre dalla buccia e dai vinaccioli una notevole struttura, con tannini non aggressivi. Il vino ottenuto viene introdotto in botti di rovere Francese e Americano, barriques e tonneaux di secondo passaggio, dove avviene la fermentazione malolattica spontanea. Nelle barriques, e nei tonneaux, il vino rimane per sei mesi affinando sul feccino nobile. Separato da quest'ultimo, rimane ancora per altri 8/12 mesi. Segue un breve periodo in acciaio, quindi imbottigliato dove affinerà per circa 6 mesi prima di raggiungere la destinazione finale.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta rosso rubino intenso con una buona consistenza. Al naso si percepiscono sentori di frutta di bosco matura, spezie e vaniglia. In bocca si presenta caldo, morbido, asciutto con tannini dolci con una discreta sapidità e persistenza. Va abbinato con arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, cibi piccanti, pietanze molto saporite in generale.

SCHEDA TECNICA	Classificazione: ETNA Denominazione Di Origine Controllata DOC Categoria: Vino rosso Varietà: Nerello mascalese 100%
Superficie vitata: 1 ettaro	Area di produzione: Randazzo (Catania), Contrada Calderara
Densità delle vigne: 5.500 ceppi per ettaro	Altitudine: 650 mt s.l.m.
Tipo di suolo: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro	Età delle vigne: 60/70 anni

Resa media: 75 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica	Periodo di fermentazione: 10/12 giorni Malolattica: Spontanea, a seguire la fermentazione alcolica
Produzione: 3.000 Bottiglie Prima annata: 2009 Grado alcolico: 14-15 % vol. Capacità di affinamento in bottiglia: 10-15 anni.	
<u>Premi</u>	❖ Annata 2010 Guida Veronelli, vincitore del premio "GRANDE ESORDIO" con votazione 93/100.
❖ Annata 2010 Vini Buoni D'Italia, fregiato delle 4 STELLE.	❖ Annata 2011 Guida Veronelli, vincitore del premio "SUPER 3 STELLE" con votazione 93/100.

TRAMINER AROMATICO

Questo vino è prodotto da un vigneto esteso per circa un ettaro, coltivato in una zona estrema alle pendici del vulcano Etna, in C.da Nave, territorio nel Comune di Bronte, a quota 1.100 metri s.l.m.. Si tratta di un terreno vulcanico, ricco di humus, insieme di sostanze organiche derivato dalla decomposizione di residui vegetali e animali (in questo caso residui di felci e stallatico), di fondamentale importanza per la nutrizione delle barbatelle e le piante in generale.



La natura è ancora incontaminata, ricca di alberi di castagno, alberi di noci, piante di ginestre e di felci selvatiche. Il vino nasce da uve prodotte da barbatelle e marze di Gewürztraminer, acquistate in Francia ad inizio anni '90, che in Sicilia prendono il nome di Traminer Aromatico. Nella coltivazione delle viti non sono mai stati utilizzati fitofarmaci di sintesi né trattamenti fitosanitari seguendo delle cadenze ma legati, semmai con zolfo e rame, solo allo stretto necessario. L'equilibrio della natura, le giuste scelte ed epoche di interventi agronomiche, quali portainnesto, esposizione al sole, concimazioni organiche al terreno, e mai alle viti, hanno contribuito alla qualità dell'uva.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette forate nella seconda decade di settembre. Arrivata in cantina, l'uva viene pigia-diraspata, e condotta in serbatoi di acciaio dove, a contatto con le bucce per circa 2/3 giorni, inizia la fermentazione alcolica in maniera spontanea. Il macerato, dopo circa 3 giorni, viene torchiato e riposto in vasca di acciaio dove, ad una temperatura di circa 20/24 gradi, completa la fermentazione alcolica senza aggiunta di lieviti selezionati. Finita la fermentazione alcolica, si lascia maturare sul feccino nobile per 3-4 mesi dove si alternano dei bâtonnage. Separato da quest'ultimo, rimane in acciaio per qualche anno dove segue un processo naturale. Il vino imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per un breve periodo di tempo prima di andare in vendita sul mercato.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi violacei. È molto elegante dal profumo delicato e floreale, emergono anche note fruttate con sentori di spezie. È un vino che si abbina perfettamente con gli antipasti e gli stuzzichini preparati con formaggi, verdure, anche se risulta essere ideale per accompagnare piatti a base di pesce, come i risotti, le paste, le grigliate e le frittate. Va servito fresco, nel calice da vino bianco e può essere apprezzato come aperitivo oppure come vino da pasto.

La natura è ancora incontaminata, ricca di alberi di castagno, alberi di noci, piante di ginestre e di felci selvatiche. Il vino nasce da uve prodotte da barbatelle e marze di Gewürztraminer, acquistate in Francia ad inizio anni '90, che in Sicilia prendono il nome di Traminer Aromatico. Nella coltivazione delle viti non sono mai stati utilizzati fitofarmaci di sintesi. Quasi sempre, sono riuscito a produrre un'uva sana sino alla vendemmia senza l'utilizzo di pesticidi. L'equilibrio della natura, le giuste scelte agronomiche, quali portainnesto, esposizione al sole, concimazioni organiche al terreno, e mai alle viti, hanno contribuito a creare il prodotto finale.

SCHEDA TECNICA	Classificazione: Indicazione Geografica Tipica – Terre Siciliane - Categoria: Vino Bianco Varietà: Traminer aromatico 100% (Gewürztraminer)
Superficie vitata: 1 ettaro	Area di produzione: Bronte (Catania), Contrada Nave

Densità delle vigne: 8.300 ceppi per ettaro	Altitudine: 1.100 mt s.l.m.
Tipo di suolo: Vulcanico, ricco di humus	Età delle vigne: 30 anni
Resa media: 70 / 95 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica	Periodo di fermentazione: 10 giorni Produzione: 5.500 Bottiglie Prima annata: 2013 Grado alcolico: 11,50 -13,50 % vol. Capacità di affinamento in bottiglia: 2-5 anni



Tiurema - PINOT NERO 100%

Questo vino è ottenuto da uve di Pinot Nero. Il vigneto è coltivato in un terreno argilloso di circa mezzo ettaro a quota 1.000 metri s.l.m. Il terreno è ubicato nel versante Nord Etna, in una vallata tra il vulcano ed il monte Pizzo-Filicia Contrada “Lago” del comune di Maletto. Zona incontaminata dove contadini e allevatori, in simbiosi, da secoli sono riusciti a trovare il giusto equilibrio nel pieno rispetto della natura. Non vengono usati né pesticidi né concimi chimici ma concimi organici e vegetali. La filosofia aziendale lo vieta, la zona incontaminata lo permette.

VINIFICAZIONE

La raccolta avviene in modo esclusivamente manuale in cassette forate a fine settembre. L'uva pigia diraspata viene lasciata fermentare a temperatura non controllata in tini aperti. La fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati in macerazione con le bucce, è molto lenta e dura circa 12 giorni. Segue la svinatura con pressatura con torchio idraulico manuale. Il vino ottenuto viene introdotto in botti di rovere, barriques e tonneaux di secondo passaggio, dove avviene la fermentazione malolattica spontanea. Nelle barriques, e nei tonneaux, il vino rimane per sei mesi affinando sul feccino nobile. Separato da quest'ultimo, rimane ancora per altri 6 mesi. Segue un periodo di 6 mesi in acciaio, quindi imbottigliato dove affinerà per circa 5/6 mesi prima di raggiungere la destinazione finale.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta di colore rosso granata fino al violaceo. Tannico in maniera morbida, con un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco, in particolare si nota l'amarena, ed un sapore pieno e persistente. È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

SCHEMA TECNICA	Classificazione: Indicazione Geografica Tipica – Terre Siciliane - Categoria: Vino rosso Varietà: Pinot nero 100%
Superficie vitata: 0.50.00 ettaro	Area di produzione: Maletto (Catania), Contrada Lago
Densità delle vigne: 6.200 ceppi per ettaro	Altitudine: 1.000 mt slm.
Tipo di suolo: Argilloso, ricco di humus	Età delle vigne: 30 anni
Resa media: 80 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica	Periodo di fermentazione: 10/12 giorni Malolattica: Spontanea, a seguire la fermentazione alcolica
Produzione: 3.000 Bottiglie Prima annata: 2012 Grado alcolico: 13,50 -14,50 % vol. Capacità di affinamento in bottiglia: 10-15 anni.	



Rosato

Questo vino è prodotto da uve di una vigna sita in contrada Calderara, una tra le tante rinomate contrade dell'Etna, dove da secoli si è sempre coltivato viti. Non mancano, a confine delle proprietà, ulivi secolari di varietà Brandolfino e Nocellara dell'Etna (varietà autoctone). Il vitigno interessato è il Nerello Mascalese e piccole quantità di Grenache, "francisi", minnella nera. Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad una altitudine di 650 metri s.l.m. Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro. Il vigneto secolare, in parte franco di piede, è allevato a filare, per facilitarne le lavorazioni meccanizzate nel pieno rispetto del territorio e delle tradizioni. La zappatura viene ancora eseguita manualmente.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette forate tra fine settembre e i primi di ottobre, subito pigiata e separata dai raspi. Il pigia-diraspato rimane in tini aperti per 12 ore a temperatura non controllata. Segue la torchiatura con torchio idraulico manuale. Il mosto "fiore" ottenuto va posto in acciaio dove, in maniera spontanea e ad una temperatura che generalmente non supera i 24 gradi, inizia e completa la fermentazione alcolica e malolattica. Rimane sul feccino nobile per qualche mese. Il vino ottenuto, non filtrato, né chiarificato viene imbottigliato e messo in vendita dopo

aver trascorso qualche mese di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta "cerasuolo" con una discreta acidità, rotondità e persistenza. Non mancano tannini setosi. Al naso si percepiscono sentori di frutta di bosco matura, ciliegie. In bocca si presenta fresco, morbido, persistente. L'abbinamento molto soggettivo. Si presta come aperitivo, con alcuni formaggi, con piatti di pesce saporiti, con carni bianche.

SCHEMA TECNICA	Classificazione: Rosato IG Terre Siciliane Categoria: Vino rosato Varietà: Nerello mascalese e altre varietà
Superficie vitata: 0,3 ettari	Area di produzione: Randazzo (Catania), Contrada Calderara
Densità delle vigne: 5.500 ceppi per ettaro	Altitudine: 650 mt s.l.m.
Tipo di suolo: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro	Età delle vigne: 60/70 anni
Resa media: 75 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica	Periodo di fermentazione: 6/8 giorni Malolattica: Spontanea, a seguire la fermentazione alcolica
Produzione: 1.300 Bottiglie Prima annata: 2016 Grado alcolico: 12,5/13,00 % vol. Capacità di affinamento in bottiglia: 2/5 anni.	



Iddu - CARRICANTE

Questo vino è prodotto da uve di una vigna sita in contrada Calderara nel comune di Randazzo. Il vitigno interessato è il carricante e piccole quantità di varietà Grecanico, Malvasia, Inzolia, minnella bianca. vendemmiate in uvaggio. Il carricante, in parte, è stato reinnestato solo nel 2013 su ceppi vecchi di “francisi” ed altre varietà alloctone. Il vigneto è situato nella parte nord del Vulcano ad una altitudine di 650 metri s.l.m. Il terreno è vulcanico, ricco di minerali e di scheletro.

VINIFICAZIONE

L’uva, in uvaggio, viene raccolta manualmente ad inizio ottobre. Arrivata in cantina, viene pigia-diraspata e condotta in serbatoio di acciaio dove, a contatto con le bucce per circa 2/3 giorni, inizia la fermentazione alcolica in maniera spontanea. Il macerato, dopo circa 3 giorni, viene torchiato e riposto in vasca di acciaio dove, ad una temperatura di circa 20/24 gradi, completa la fermentazione alcolica in maniera spontanea e senza aggiunta di lieviti selezionati. Finita la fermentazione alcolica, inizia la malolattica. Matura sul feccino nobile per 3-4 mesi dove si alternano dei bâtonnage. Il vino ottenuto, non chiarificato né filtrato, viene imbottigliato e venduto l’anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta giallo paglierino con riflessi erbacei. In bocca è fresco, rotondo, sapido con una buona persistenza. Al naso si percepiscono sentori di frutta, mela verde, sentori sulfurei, degli idrocarburi. Va abbinato con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi.

SCHEMA TECNICA	Classificazione: Carricante (<i>IDDU</i>) IG Terre Siciliane Bianco Categoria: Vino bianco Varietà: Carricante, e altre varietà
Superficie vitata: 0,3 ettari	Area di produzione: Randazzo (Catania), Contrada Calderara
Densità delle vigne: 5.500 ceppi per ettaro	Altitudine: 650 mt s.l.m.
Tipo di suolo: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro	Età delle vigne: 60/70 anni
Resa media: 75 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica	Periodo di fermentazione: 3/5 giorni Malolattica: Spontanea, a seguire la fermentazione alcolica
Produzione: 800 / 1.300 Bottiglie Prima annata: 2016 Grado alcolico: 12,5-13,0 % vol. Capacità di affinamento in bottiglia: 2-5 anni.	



Francesco – VENDEMMIA TARDIVA

Prodotto da un vigneto esteso per circa mezzo ettaro, coltivato in una zona estrema alle pendici del **vulcano Etna**, in C.da Nave, territorio nel Comune di Bronte, a quota 1.100 metri s.l.m.. Si tratta di un terreno vulcanico, minerale, ricco di humus, insieme di sostanze organiche derivato dalla decomposizione di residui vegetali e animali. Il vino nasce da uve lasciate in pianta in surmaturazione di varietà Gewürztraminer, e piccole quantità di Moscato di Noto e petit-grain di Alessandria. Nella coltivazione delle viti non sono mai stati utilizzati fitofarmaci di sintesi. **VINIFICAZIONE**

L'uva viene lasciata appassire in pianta e raccolta manualmente in piccole cassette forate dove completa l'appassimento in un luogo coperto e ben ventilato in maniera naturale. Trascorso tale periodo, l'uva appassita viene diraspata manualmente in piccole quantità giornalmente su una base di mosto già in fermentazione, pied-de-cuve, preparato qualche giorno prima dove inizia a fermentare in tini ad una temperatura non controllata e senza aggiunta di lieviti selezionati. Questa operazione, di diraspatura manuale, dura circa 20/25 giorni per consentire ai lieviti indigeni di non andare in stress per i troppi zuccheri. Finita la fermentazione alcolica, il liquido rimane a contatto con le bucce per circa 2/3 mesi. Separato da queste ultime, tramite una leggera torchiatura, segue un periodo di affinamento. Il vino non stabilizzato né filtrato, viene imbottigliato e posto in vendita sul mercato.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta di colore giallo dorato tendente all'ambrato. Dal profumo delicatissimo, floreale, aromatico tipico, con sentori di albicocca matura, fichi secchi e mandorla. Gusto ampio ed armonico, caldo. È un vino liquoroso che si abbina meravigliosamente con formaggi di fossa, formaggi non erborinati in generale, paste secche e frutta secca. Temperatura ottima

di servizio: 10/12 °C

SCHEDA TECNICA	Classificazione: Vendemmia tardiva IG Terre Siciliane
Categoria: Vino Bianco Varietà: Traminer aromatico piccole percentuali di moscato	Superficie vitata: 1 ettaro
Area di produzione: Bronte (Catania), Contrada Nave	Densità delle vigne: 8.300 ceppi per ettaro
Altitudine: 1.100 mt s.l.m.	Tipo di suolo: Vulcanico, ricco di humus
Età delle vigne: 10 anni	Resa media: 20 quintali per ettaro Fertilizzazione: Organica