

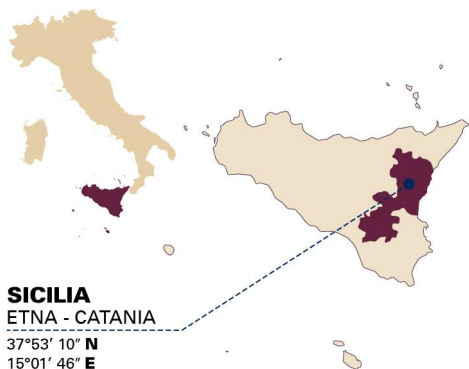


COTTANERA

METODO CLASSICO

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) / SICILIA

Viviamo e coltiviamo con passione e rispetto la terra vulcanica, difficile e al tempo stesso generosa. Per noi lavorano interi nuclei familiari, in particolare le donne che, secondo la tradizione dell'Etna, possiedono la giusta delicatezza nella cura delle vigne e nella scelta dei grappoli. Il sapere viene tramandato di generazione in generazione. Nei vigneti quasi tutti gli interventi, compresa la vendemmia, sono fatti a mano. Per noi fare vino vuol dire rispetto per il territorio, cercando di sfruttarne al massimo le potenzialità senza però stravolgerlo mai. Vogliamo realizzare sull'Etna un presidio di viticoltura innovativa che miri alla qualità e riesca a tradurre in vino la voce del territorio, valorizzando le differenze che ogni singola contrada dà alle uve.



SICILIA
ETNA - CATANIA

37°53' 10" N
15°01' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE TERRITORIO
110 Ha – 60 Ha Vitati



ENOLOGO
LORENZO LANDI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
NERELLO MASCALESE –
CARRICANTE



TIPOLOGIA

Vino bianco – Etna DOC Spumante



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Cottanera.



VITIGNO

100% Neverello Mascalese.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Lavico- alluvionale



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C. Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Al naso ci accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate.



SAPORE

Al palato è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut dal perlage fine e persistente dalla spiccata mineralità.



ABBINAMENTI

Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.

