

AURORA – Vino Bianco Superiore dell'ETNA

Contrada: **Caselle** nel comune di **Milo** - Etna Est a **750 mt** di altitudine

Parcella: Vigna dell'**Aurora**

Vitigni: **Carricante** 90% - **Minnella bianca** 10%



Carricante



Minnella bianca



**Il vigneto dista in linea d'aria:
Km 10 dal Cratere Centrale dell'Etna e Km 8 dal mare Jonio.**

Piovosità media anno: **1.500 mm**

Suoli: terra **vulcanica, sabbiosa** con importante presenza di **Ripiddu** (lapilli e pomice vulcanica eruttiva). Il substrato è caratterizzato da un placcone lavico di notevole estensione areale, affiorano prevalentemente "**Tufi e Lahars Superiori**", tufi gialli a grana fine grossolanamente stratificati talora con resti vegetali inclusi, **Lahars rosso-bruni poco cementati**. (Monginello Antico) e "**Lave e piroclastiti difficilmente delimitabili a morfologia superficiale degradata**" (Monginello Antico-Mongibello Recente). I processi pedogenetici, favoriti dalla predominanza di un substrato tufaceo facilmente degradabile, hanno generato un suolo mediamente profondo e scarso di scheletro.

Numero Viti circa: **15.000**

Superficie della parcella ettari circa: **2,00**

Densità Viti per ettaro: **7.800**

Anno d'impianto del vigneto: **2010 e 2015**

Coltivazione del vigneto: **Alberello Etno con tutore in castagno dell'Etna**

Kg uva selezionata prodotta mediamente per ettaro: **8.000**

Litri di vino prodotto mediamente per ettaro: **5.000**

Numero bottiglie da 0,75 l totali mediamente prodotte: **10.000**

Periodo vendemmia: **seconda decade di ottobre**

Vinificazione: **Pressatura soffice delle uve intere** con ^[L]_{SEP} decantazione statica e naturale del mosto per circa 30 ore

Lieviti: aggiunta di lieviti **indigeni** (Piede de uve)

Durata della fermentazione alcolica: **15-20 giorni**

Durata dell'affinamento: in serbatoio in acciaio per **6 mesi**

Filtrazione: **solo durante imbottigliamento**

Chiarifica: **decantazione naturale**

Travasi durante l'affinamento numero: **3**

Aggiunta della solforosa: in piccole dosi prima della fermentazione e imbottigliamento

Grado alcolico medio: **11,5%**

Acidità totale media grammi per litro: **7,5**

pH medio: **3,05**

Solforosa totale nel vino appena imbottigliato (mg/l) media: **50**

Imbottigliamento: **fine aprile-inizio maggio** nell'anno successivo alla vendemmia

Primo anno di produzione: 2013

AURORA, cioè Alba, è anche il nome di una piccola e graziosa, farfalla autoctona dell'Etna (rappresentata in etichetta) a rischio di estinzione.^[L]_{SEP}

La coltivazione del vigneto è fatta a mano utilizzando prodotti naturali. In vinificazione non sono utilizzati biotecnologie. Travasi ed imbottigliamento vengono svolti secondo le fasi lunari.