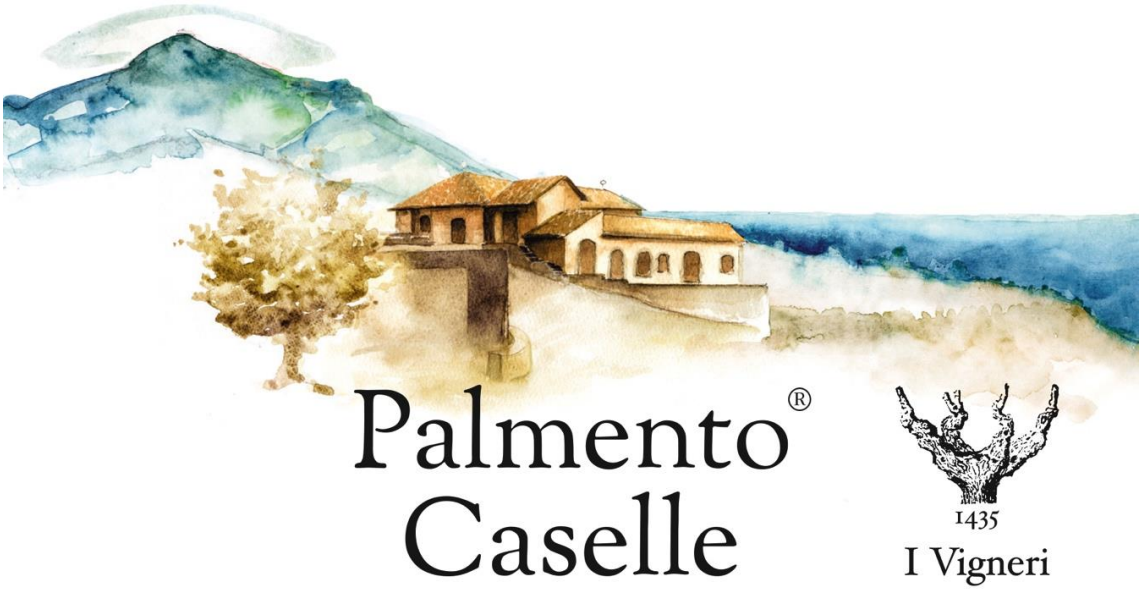
PALMENTO CASELLE – Etna Bianco Superiore DOC

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

Parcella: **Palmento Caselle**

Vitigni: 100% **Carricante** , 100% franco di piede, non innestato.



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 difficilimente 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: **2.150**

Superficie della parcella ettari circa: **0,30**

Densità Viti per ettaro: **8.000**

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

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

Kg uva selezionata prodotta mediamente: **2.000** (6.800 ad ettaro)

Litri di vino prodotto mediamente: **1.000** (3.250 ad ettaro)

Numero bottiglie da 0,75 l totali mediamente prodotte: **1.200**

Periodo vendemmia: **prima decade di ottobre**

Vinificazione: **Pressatura diretta delle uve intere** con decantazione statica e naturale del mosto per circa 30 ore

Lieviti: **autoctoni** da **Palmenti etnei**

Durata della fermentazione alcolica: **13-15 giorni in botte di legno** da 500 litri

Durata dell'affinamento: in **Botti** da 500 litri per **12-15 mesi e in bottiglia per almeno 1 anno**

Filtrazione: **solo durante imbottigliamento**

Chiarifica: **decantazione naturale**

Travasi durante l'affinamento numero: **5**

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

Grado alcolico medio: **12%**

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

pH medio: **3,1**

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

Imbottigliamento: in **maggio** del secondo anno successivo alla vendemmia

Primo anno di produzione: 2016

PALMENTO CASELLE: Il vitigno Carricante 100% di questa piccola parcella è il frutto di una accurata **selezione viticola massale fatta da salvo foti** in oltre 20 anni di attività. Il vigneto è stato impiantato totalmente con l'antichissima tecnica etnea dei *"magliuoli":* produzione diretta, senza innesto su vite americana (**franco di piede**). 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.

Tutte le bottiglie sono numerate e riportano il numero sull'etichetta frontale.