



CONTATTO BIANCO 2023



Licodia Eubea sorge a 688 metri di altezza sul livello del mare, sul versante nord-occidentale dei Monti Iblei, e si adagia su due colli, quello del Castello medievale e quello di Monte Altore (vulcano spento, che delimita i confini con la vicina Vizzini) ed è compreso nell'antica regione della Val di Noto.

Su un versante di Monte Altore, a circa 630 metri di altezza sul livello del mare, trova spazio il nostro vigneto ad "alberello" con sesto d'impianto di 2 x 1 m, a potatura corta, con tutore in palo in castagno.

Le varietà coltivate, tutte a bacca bianca, sono il **Carricante** (vitigno autoctono etneo) e tre cultivar **reliquia** siciliane, quali il **Recuno** (antico vitigno autoctono dell'area compresa fra l'Etna e Messina), il **Cutrera** (antico vitigno autoctono ragusano) e la **Rucignola** (antico vitigno autoctono messinese).

La coltivazione del vigneto segue il regime biologico e la sua gestione è del tutto manuale, nel pieno rispetto della natura e della sostenibilità.

Nell'annata 2023, le uve sono state vendemmiate manualmente nella seconda decade del mese di Settembre, subito diraspate e poste a macerare per circa 48 ore in mastello, dopodiché pressate delicatamente e spontaneamente vinificate in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Conclusa la fermentazione alcolica, il vino è stato travasato in altra vasca di acciaio inox, e stabilizzato naturalmente per tutto l'inverno fuori dalla cantina. Una volta rientrato in cantina a fine Gennaio, è stato messo in bottiglia nel mese di Marzo 2024, senza necessità di chiarifica e filtrazione finale.

Si tratta di un vino "sperimentale" nel quale si è voluto risaltare la particolarità del suolo di origine e la complessità delle varietà coltivate.

E' un vino da scoprire, da comprendere, da bere **"con tatto"**.

Vitigni	70% Recuno/Cutrera/Rucignola 30% Carricante
Denominazione	IGP Terre Siciliane Bianco
Terreno	Suolo complesso composto da palagonite (rocce magmatiche formatesi da eruzioni subacquee e sub-glaciali) e calcarenite
Altitudine	630 m s.l.m.
Zona di produzione	Licodia Eubea (CT)
Grado alcolico	12 % vol.
Solforosa Totale	35 mg/L
Servire a	10-12°C