CUZZIOLGRANDIVINI

Pietradolce

Italia - Sicilia - Solicchiata (CT)

PIETRADOLCE

Proprietà / Fondatori Famiglia Faro
Inizio Attività 2005
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 35
Bottiglie prodotte 95.000

ARCHINERI ETNA BIANCO

100% Carricante, da vigne pre-phylloxera

Zona di produzione: versante Est dell'Etna, Contrada Caselle, Milo
Terreno: franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro
Vendemmia: manuale nella seconda decade di Ottobre
Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a pigiatura soffice e poi posti in vasche d'acciaio per la fermentazione
Affinamento: l'affinamento conclusivo avviene sempre in acciaio
Colore: giallo paglierino
Profumo: bouquet di pesca gialla, cachi, nespole e pietra focaia
Sapore: morbida spinta aromatica iniziale, trama fresca e lunga sapidità
Grado Alcolico: 13,5% vol

È tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, fondata e condotta dalla famiglia Faro e suddivisa in 3 diversi appezzamenti. Trentacinque ettari di proprietà, tra i 600 ed i 900 metri di altitudine, costituiti da vigne che hanno tra i 50 ed i 65 anni di Nerello Mascalese in prevalenza con una piccola parte piantata a Carricante, da una vigna pre-phylloxera di 120 anni, dalle cui uve vengono vinificati l'Archineri Etna Bianco e il Sant'Andrea. La filosofia di Pietradolce è quella di rispettare i singoli terroir vinificando separatamente le uve, per esaltare così le più piccole sfumature. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, dono dell'Etna, conferiscono ai vini peculiarità uniche nel loro genere, dove il vero portabandiera è Vigna Barbagalli, da vigne ad alberello pre-philossera di quasi 100 anni. Un grande amore per la propria terra: questa la filosofia alla base del lavoro della famiglia Faro che a distanza di soli quindici anni si conferma tra i maggiori interpreti di questa straordinaria terra.