

# Pietradolce

Italia - Sicilia - Solicchiata (CT)



PIETRADOLCE

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Faro

**Inizio Attività** 2005

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 35

**Bottiglie prodotte** 95.000



## ETNA BIANCO

**100% Carricante**

**Zona di produzione:** Solicchiata, versante nord dell'Etna

**Terreno:** franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** pressatura soffice e a seguire fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** il vino matura per sei mesi in acciaio e completa il periodo d'affinamento con qualche mese in bottiglia prima d'essere messo in commercio

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Profumo:** fruttato e mediterraneo, con note di frutta bianca, fiori, erbe aromatiche e nocciole

**Sapore:** morbido, equilibrato, fresco e piacevolmente sapido

**Grado Alcolico:** 13% 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.