

# Pietradolce

Italia - Sicilia - Solicchiata (CT)



## PIETRADOLCE

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Faro

**Inizio Attività** 2005

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 35

**Bottiglie prodotte** 95.000

## SANT'ANDREA TERRE SICILIANE IGT

**100% Carricante**

**Zona di produzione:** versante est dell'Etna nel Comune di Milo, 850 metri sul livello del mare

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

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** risultato di una selezione parcellare all'interno del vigneto di Carricante pre-phylloxera (120 anni di età).

Vinificazione in piccoli tini in legno di rovere francese da 20 hl, tramite una lunga macerazione con le bucce

**Affinamento:** dopo la svinatura ed un mese di stabilizzazione naturale, il vino viene imbottigliato. Rimane 18 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato

**Colore:** giallo dorato con sfumature ambrate

**Profumo:** ricco, complesso e articolato, con sentori di erbe aromatiche, frutta gialla tropicale e pietra focaia

**Sapore:** profondo, intenso, energico, fresco e salino, dalla tessitura densa e concentrata, con una lunga persistenza minerale

**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.