

# PUGLISI

## TÉLEION

### CARRICANTE

La perfezione e la completezza secondo gli antichi Greci: in una parola, Télecion. Non esiste termine migliore per descrivere questo vino fruttato, prodotto in contrada Feudo di Mezzo. Il luogo di origine ne definisce i tratti organolettici, conferendo particolari sentori erbacei e floreali.



**Denominazione:** Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta.

**Vitigno:** Carricante.

**Zona di produzione:** Passopisciaro,  
frazione di Castiglione di Sicilia.

**Esposizione:** versante nord dell'Etna  
a 600 metri s.l.m.

**Terreno:** strettamente legato alla  
matrice vulcanica etnea. Formatosi  
dallo sgretolamento della lava che da  
origine ad un terreno sabbioso  
composto da particelle molto piccole  
e da scheletri di pomice chiamati  
localmente "ripiddu".

**Clima:** elevata escursione termica  
caratteristico del versante  
nord dell'Etna.

**Sistemi di coltivazione:** spalliera a  
doppio cordone speronato.

**Resa per ha:** 100q/ha.

**Vinificazione:** raccolta manuale ultima  
decade di settembre. Pressatura soffice,  
decantazione statica a freddo,  
fermentazione alcolica in acciaio a  
temperatura controllata (13-15° C).

**Affinamento:** acciaio.

**Colore:** giallo paglierino  
con riflessi verdolini.

**Odore:** particolari sentori  
erbacei e floreali.

**Sapore:** fresco, fruttato.

**Gradazione alcolica:** 12,5%vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C.

**Abbinamento:** piatti a base di pesce,  
carni bianche, formaggi freschi,  
frutta fresca, da usare anche come  
rapido aperitivo.

**Produzione massima:** 6.000 bottiglie.