

Quantico

QUANTICO

Contrada Torrente Lavina, Linguaglossa (CT)



Ettari vitati: 2,2

Bottiglie prodotte: 10.000

Tipo di agricoltura: Biologica certificata



"Quantics è un vino che parla al cuore, e come tutti gli amori è un salto nel vuoto". Sul versante nord-est dell' Etna, a Linguaglossa, in un ambiente da sempre vocato alla viticoltura, l'azienda coltiva su circa 7 ettari, vigneti, nocciuleti ed uliveti.

Il centro aziendale è sito in Contrada Lavina dove, tra i vigneti, si trova anche la residenza della famiglia Raiti e la cantina.

Il progetto di produrre un vino naturale è recente, ma si innesta su un'antica tradizione familiare iniziata alla fine dell'800, quando Don Saro Raiti mise a coltura sulla "sciara lavica" le prime viti. Da lì a seguire, questa piccola ma intensa passione si trasferisce alle generazioni, finché nel 2009 i coniugi Giovanni e Vera decidono di trasformarla in un'impresa a conduzione familiare.

Con queste premesse comincia il percorso di un prodotto con un forte legame con il suo territorio, controllato e prevedibile nel suo naturale percorso di crescita, ma lasciato libero nelle sue dinamiche evolutive.

Una scelta metodologica ben precisa, sintesi di tradizione vitivinicola familiare e tecniche innovative, intesa come "alternativa possibile" in quell'antico rapporto tra

scienza, coscienza e natura, che da sempre lega gli interventi dell'uomo alla terra.

Quantico esprime così quel naturale equilibrio tra energia e materia, tra interventi del vignaiolo ed ambiente, avendo cura prima di tutto della salute delle piante e quindi dell'uomo. Il risultato è un vino mai statico, sempre aperto ad un continuo gioco di rimbalzi e movimenti circolari tra profumi e sapori.

Questo è Quantico: un vino che chiede al tempo di descriverlo, e alla diversità interpretativa di farlo amare.



0,75 lt

ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 70%, Catarratto 20%, Grillo 10%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella prima decade di Ottobre; spremitura soffice, criomacerazione con le bucce a 7/8°C per 24h, svinatura del pulito e fermentazione controllata a 15°C per circa 20 gg.

Affinamento: almeno 10 mesi in vasche di acciaio, lasciato torbido sulle fecce fini.

Di colore giallo dorato intenso che ricorda i cristalli di zolfo, al naso profumi di ginestra e sentori di note agrumate ed erbe aromatiche, preparano il palato a ricevere qualcosa di intenso e armonioso. Al palato è intenso e armonioso, la spalla acida è accompagnata da un'ottima sapidità che richiama la sensazione del mare. È persistente e ricco di frutto.



0,75 lt

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 96%, Nerello Cappuccio 4%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella seconda decade di Ottobre; macerazione e fermentazione con le bucce a 23°C per circa 12gg, svinatura e pressatura.

Affinamento: almeno 14 mesi suddividendo la massa per metà in vasche di acciaio e per metà in legno di secondo e terzo passaggio (barrique e tonneaux)

Di colore rosso rubino vivo, al naso è spaziato con note balsamiche e frutti rossi. Al palato si presenta equilibrato e delicato, con tannini maturi, armonici e dolci.

