

Etna Bianco

2018

Da una vecchia vigna ad alberello produciamo un numero estremamente limitato di bottiglie di vino bianco e rosso dell'Etna. L'Etna bianco è ottenuto da uve di Carricante e Catarratto. Questo vino dalla piacevole freschezza aromatica ed elegante sapidità, esprime al meglio la grande personalità dei bianchi ottenuti sull'Etna.

Denominazione: ETNA BIANCO DOC

Zona di produzione: comune di Linguaglossa (CT)

– contrada Arrigo

Uvaggio: 85% Carricante – 15% Catarratto

Età dei vigneti: 30 anni circa

Tipo di terreno: vulcanico

Esposizione: est

Altitudine: 700 m

Resa in uva per ettaro: 70 q.li

Vinificazione e affinamento: vinificazione in bianco tradizionale gestita con vinificatori in acciaio inox termocondizionati a 14°C; affinamento in acciaio inox per 4-5 mesi. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Dati organolettici: olore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta fresco, abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e agrumi; al gusto si presenta piacevolmente acidulo, sapido e abbastanza persistente.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°C

Abbinamenti: antipasti di pesce anche crudo, risotti a base di pesce o verdure, secondi di pesce alla griglia o al forno, carni bianche non particolarmente speziate.



NERI

AGRICOLTURA DELL'ETNA