

ETNA BIANCO DOC

Annate disponibili

DENOMINAZIONE	Etna Bianco D.O.C.	2023 – 2024
REGIONE:	Sicilia	
ZONA DI PRODUZIONE:	Etna, versante sud-ovest, Biancavilla, contrada Montalto	
VARIETÀ DEI VIGNETI:	Caricante 90% – Catarratto 10%	
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Spalliera ed alberello, viti di circa 60 anni su terreni terrazzati.	

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE:	Pulizia delle uve, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temp. controllata a 13-16°C.
TECNICHE DI AFFINAMENTO:	4 mesi su fecce nobili con agitazione settimanale e conservazione a temperatura controllata in acciaio (circa 8 mesi), ed affinamento in bottiglia di 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO:	Spiccatamente floreale di fiori bianchi e taglio
SAPORE:	Fresco e sapido, con una spiccata nota minerale

ACCOSTAMENTO E SERVIZIO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:	Accompagna egregiamente piatti dal gusto delicato come irisotti ed i secondi a base di pesce, ma anche dessert a base di frutta.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12 °C

OSSERVAZIONI E NOTE AGGIUNTIVE

La presente scheda ha carattere generale. Trattandosi di un prodotto artigianale legato all'andamento climatico annuale, i parametri analitici (quali la gradazione alcolica, che può variare indicativamente tra il 12,5% e il 13% vol. a seconda dell'annata) e lievi sfumature organolettiche possono variare leggermente da una vendemmia all'altra.