

# ETNA BIANCO



 *Etna Bianco D.O.C.*

## AREA DEI VIGNETI

Contrada Monte Ilice, Trecastagni, Versante Sud-Est dell'Etna.

## ALTITUDINE

750 m sul livello del mare.

## CLIMA

Mediterraneo, con grandi escursioni termiche.

## TERRENO

Composto da sabbie vulcaniche e ricco di minerali.

## VITIGNI

Carricante 100%

## DENSITÀ

6.500 piante per ettaro.

## VENDEMMIA

Avviene tra la prima e la seconda decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (20-22°C) in serbatoi d'acciaio e maturazione per almeno 8-10 mesi in vasca.

## AFFINAMENTO

Almeno 8-10 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- *Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdolini
- *Profumi:* Note floreali di biancospino e zagara
- *Gusto:* Secco, grande acidità. Sapido, fresco con sentori di erbe mediterranee ed agrumi.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pesce crudo, crostacei e molluschi.



# ETNA BIANCO



*Etna Bianco D.O.C.*

## VINEYARD AREA

Contrada Monte Ilice, Trecastagni, Southeast of Etna

## ALTITUDE

750 m a.s.l.

## CLIMATE

Mediterranean climate, with large diurnal temperature excursion

## SOIL

Composed by volcanic sands and very rich in mineral content

## GRAPE VINES

Carricante 100%

## CULTIVATION DENSITY

6.500 vines per ha

## HARVEST

Between the first and the second decade of October

## WINEMAKING PROCESSING

Fermentation at controlled temperature (20-22 °C) and aging for at least 6 months in steel barrels

## AGING

8-10 months in bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Color:** Straw yellow with greenish reflections
- **Aromas:** Hawthorn blossoms and blooming, thyme, basil
- **Taste:** Dry, soft with a pleasant acidity and an excellent aromatic persistence

## ALCOHOLIC GRADATION

13% vol.

## SERVICE TEMPERATURE

10-12°C

## PAIRING

Oyster, raw fish, sea food and soft cheese

