

BIANCO DELL' ETNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le pendici del Vulcano ospitano alcuni tra i vigneti più particolari d'Europa. Vino testimone del territorio è il Bianco dell'Etna. Sui terreni di origine lavica l'escursione termica tra il giorno e la notte è intensa, e le uve vengono raccolte manualmente con tutta la delicatezza che si riserva a un frutto raro e prezioso. Un Etna DOC che nasce dai vitigni Carricante e Catarratto, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Il colore è giallo dorato, il profumo è tipicamente mediterraneo, con delicati sentori floreali; il suo sapore asciutto, armonico e gradevolmente acidulo si sposa deliziosamente con crudi di pesce e crostacei.



VITIGNI
Carricante e Catarratto



COLORE
Giallo dorato



PROFUMO
Tipicamente mediterraneo con delicati sentori floreali



SAPORE
Asciutto, armonico, gradevolmente acidulo



ABBINAMENTO AI CIBI
Eccellente vino che si sposa deliziosamente con crudo di pesce e crostacei

Temperatura 12-14°C
Invecchiamento 12 mesi in botte
Gradi 12 % vol.

