



Etna Bianco DOC

CLASSIFICAZIONE	Etna DOC
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE	Versante nord dell'Etna in Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia.
VARIETÀ	Carricante 100%
AGRICOLTURA	Naturale, in conversione biologica
ALTIMETRIA	700 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Sabbiosi di origine lavica, con marcate escursioni termiche fra il giorno e la notte
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello etneo
DENSITÀ DI IMPIANTO	6.000 ceppi per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	80 anni
RESA PER ETTARO	50 Quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Inizio ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette
VINIFICAZIONE	Selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio.
AFFINAMENTO	Circa 12 mesi in vasche d'acciaio inox su fecce fini e almeno 6 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Intenso, floreale, ginestra, mango e con note di miele
SAPORE	Ampio ed elegante spettro olfattivo, sapido, fresco, e di lunghissima persistenza aromatica
ABBINAMENTI	Antipasti di pesce, primi con crostacei, frittura di pesce, carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 -15 °C