

ETNA BIANCO

- » COLLOCAZIONE: Montedolce / Solicchiata.
- » PRODUZIONE: 5.500 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: NORD/NORD-EST, alt 730-750 m s.l.m.
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 15 gg in vasche di acciaio, macerazione bucce in pressa per poche ore.
- » AFFINAMENTO: in acciaio, élevage sur lie per i cinque mesi pre-imbottigliamento con battonage settimanale.
- » PROFUMI: aroma intenso, ginestra, agrumi a buccia gialla su sfondo erbaceo.
- » PALATO: pieno, intenso e lineare, grande freschezza e finale rappresentativo del suo locale
- » ABBINAMENTI: risotto ai frutti di mare, frittura di paranza, orata al sale (Temp. serv.: 9°C - 11°C).

