



Etna Bianco

dop

Collocazione
Zona della DOP Etna Bianco

Varietà
Carricante

Vigneto
Esposizioni NORD/ NORD-EST, altitudine 730-750 m s.l.m.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano in Ottobre. Dopo una soffice pressatura a grappolo intero, il mosto fermenta a bassa temperatura in vasche d'acciaio per 15-20 giorni circa.

Affinamento
In acciaio, élvage sur lies per i cinque mesi di 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 (Temperatura di servizio: 9 - 11°C).



GIOVANNI ROSSO