



Prodotto ad alta quota sulle pendici del vulcano Etna, con uve autoctone Carricante e Catarratto. I terreni lavici donano mineralità alle uve e il clima dalle forti escursioni termiche regala al vino profumi raffinati e freschezza.

ETNA BIANCO DOC 2015
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2015

Vitigni / Carricante 60% - Catarratto 40%

Grado alcolico / 13% vol.

Vigneti / terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali e tendenzialmente acidi, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento a spalliera.

Vendemmia / seconda settimana di ottobre.

Vinificazione / le uve, attentamente selezionate, vengono criomacerate. Dopo la diraspatura vengono sofficemente pressate. Dopo 48 ore di decantazione statica, il succo viene fatto fermentare per circa 15-20 giorni a temperatura controllata.

Affinamento / in vasche d'acciaio inox su fecce fini con frequenti batonnage, e poi circa 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore / giallo paglierino brillante.

Profumo / elegante ed intenso con profumi di mela e biancospino.

Gusto / di grande freschezza e mineralità con un peculiare retrogusto di anice.

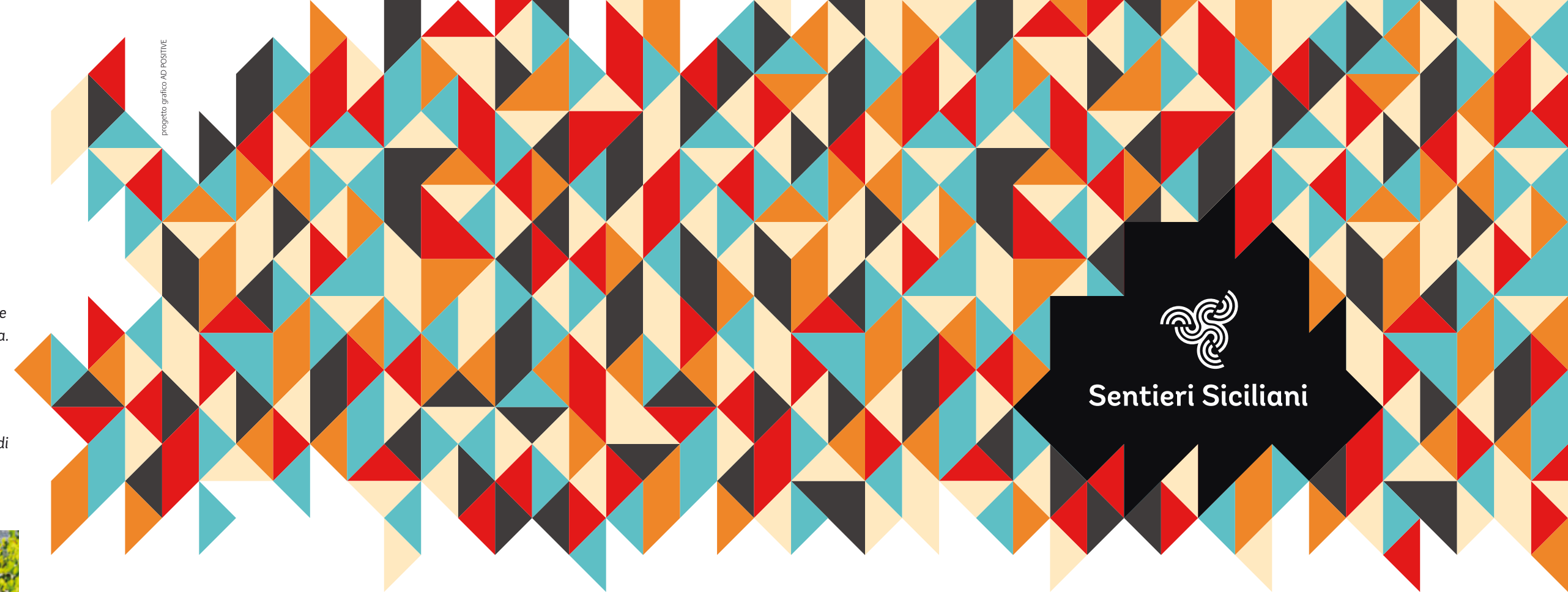
Temperatura di servizio / 10-12° C

Sicilia, tra antichi sentieri di bellezza, natura e passione.

Sentieri Siciliani si occupa della vendita di prodotti siciliani e nasce dall'idea di esportare nel mondo le eccellenze della nostra terra e, in particolar modo, della viticoltura siciliana.

Dopo anni di esperienza nel settore agroalimentare, in collaborazione con gli agricoltori del territorio, la nostra azienda ha deciso di selezionare meticolosamente i prodotti migliori.

Attraverso questi vi invitiamo ad intraprendere un viaggio di scoperta e di conoscenza di un'isola densa di culture e tradizioni millenarie, percorrendo sentieri che sapranno affascinarvi.



TROVATO snc
di Elisa Trovato & C.
95128 Catania (CT)

info@sentierisiciliani.com
M +39 337 95 22 03


Sentieri Siciliani

sentierisiciliani.com



Prodotto ad alta quota sulle pendici del vulcano Etna con uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Questo vino di grande complessità aromatica racconta il territorio con eleganza e fascino.

ETNA ROSSO DOC 2014
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2014

Vitigni / Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Grado alcolico / 13% vol.

Vigneti / terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali e tendenzialmente acidi, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento a spalliera.

Vendemmia / seconda-terza settimana di ottobre.

Vinificazione / le uve, attentamente selezionate, vengono messe a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 10 giorni a temperatura controllata; segue la fermentazione malolattica che viene svolta in vasche d'acciaio inox.

Affinamento / dopo un primo affinamento in vasche d'acciaio inox, il vino continua a maturare per 5-6 mesi in barrique e 3-4 mesi in botte grande; infine per altri 3-4 mesi in vetro.

Note di degustazione

Colore / rosso rubino.
Profumo / intenso e complesso con eleganti note di frutta rossa, spezie e liquirizia.
Gusto / morbido, sapido e persistente con un piacevole retrogusto balsamico.

Temperatura di servizio / 16-18° C



Prodotto sui terreni sabbiosi della Sicilia Sud orientale da uve autoctone Frappato. Vinificato in purezza è un vino di fresco di grande vivacità con profumi intensi, fruttati e floreali.

FRAPPATO DOC 2015
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2015

Vitigni / Frappato 100%

Grado alcolico / 12,5% vol.

Vigneti / terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.

Vendemmia / raccolta manuale in cassette, nel mese di settembre.

Vinificazione / Macerazione / a freddo per 24 ore
Fermentazione / per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24° C).

Affinamento / in vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore / rosso rubino con vivaci riflessi violacei.
Profumo / molto vivace con fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco, dalle more ai mirtilli.
Gusto / fresco, fruttato e morbido.

Temperatura di servizio / 13-15° C



Prodotto sui terreni salmastri della Sicilia Occidentale da uve autoctone Inzolia. Vinificato in purezza, di pronunciata fragranza, dai profumi fruttati e con lievi sentori erbacei.

INZOLIA 2016
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2016

Vitigni / Inzolia 100%

Grado alcolico / 12,5% vol.

Vigneti / terreni tendenzialmente argillosi ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m.

Vendemmia / raccolta manuale in cassette, nel mese di settembre.

Vinificazione / Macerazione / a freddo per 12 ore, prima di subire una soffice pressatura.
Fermentazione / dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18° C).

Affinamento / in vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue una permanenza di 2-3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore / giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo / fresco ed intenso con note di frutta esotica e fiori gialli.
Gusto / fruttato, pieno, sapido e di buona struttura.

Temperatura di servizio / 10°-12° C