



Sentieri Siciliani

ETNA BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2017

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

