



Etna bianco DOC Superiore

Zona di produzione / Milo (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti / Guyot 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Fermentazione / Acciaio, imbottigliamento a 10 mesi dalla vendemmia

Temperatura di servizio / 8-10° C

Vista / Giallo paglierino scarico, brillante e denso.

Olfatto / Sentori persistenti floreali e frutta bianca, nel complesso armonico ed elegante.

Gusto / Acidità spiccata, eleganza di beva e persistente mineralità.

Abbinamenti / Perfetto con molluschi e pesce crudo, ma anche con piatti dai sapori più decisi, e formaggi fino alla media stagionatura.

Note / Un vino che dimostra nell'immediato note di acidità spiccata e persistente mineralità, che ne fanno intuire la longevità. Con il tempo sviluppa grande carattere ed equilibrio.

Da bere subito, garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.