



Etna Bianco DOC Superiore Contrada Villagrande

Zona di produzione / Milo Contrada Villagrande (700 m)

Esposizione / Sud-Est

Vitigni / Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

Impianti / Guyot, 7000 ceppi per ettaro

Resa / 40 ettolitri per ettaro

Fermentazione ed Affinamento / Botti di rovere da 500L per 12 mesi e un anno in bottiglia.

Temperatura di servizio / 12° C

Vista / Giallo paglierino, luminoso e denso.

Olfatto / Sentori persistenti e complessi di frutta bianca, fiori, mandorle.

Gusto / Eleganza ed equilibrio di beva, persistente mineralità e freschezza.

Abbinamenti / Primi piatti elaborati, pescato con cotture decise, legumi e zuppe.

Note / Immediatamente elegante, ma non impegnativo, molto persistente e caldo, regala evoluzioni e contrasti di sapori che invogliano alla beva e, per chi sa aspettare, emozioni uniche.

Da bere subito, ma garantito fino a venti anni dalla vendemmia.