

SCIARE DELL'ALBA

Etna Bianco DOC

Annata 2019



Scheda Tecnica

VENDEMMIA:
2019

ZONA DI PRODUZIONE:
Presa fraz. Di Mascali(CT)

UVE:
Carricante 80%, catarratto 20%

CEPPI PER ETTARO:
6000 allevati a cordone speronato

RESA:
50q/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE:
1000

TIPO DI TERRENO:
di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso ricco discheletro e sostanza organica.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:
500 m.s.l.m. Sul versante est dell'Etna.

RACCOLTA:
manuale

VINIFICAZIONE:
vinificato in acciaio a bassa temperatura e permanenza sulle fecce per tre mesi.

MATURAZIONE:
in acciaio per tre mesi a contatto con le fecce fini e un mese in bottiglia.

ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo e con piatti a base di verdure, grigliate di pesce e formaggi di media stagionatura.

DATI ANALITICI DEL VINO: alcool 12,5%; acidità totale 6,0g/l di acido tartarico; pH 3,28

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino, al naso si presenta floreale con note di zagara e ginestra, fruttato con note di frutta tropicale, albicocca e pesca, in bocca si presenta equilibrato, fresco e sapido.