

Etna Bianco 2018

D.O.C. Etna



Variedad: 100% Carricante.

Primer año de producción: 2012

Las áreas de producción: Castiglione di Sicilia (Catania).

Viñedos: Montelaguardia.

Bodega: Feudo di Mezzo.

Tipo de suelo: Tierra negra con arenas de grava. Extraordinariamente rico en minerales. Rodeado de bosques y coladas de lava más recientes.

Vinificación: Las uvas se refrigeran a 8°C, se seleccionan a mano y son sometidas a un ligero prensado. El mosto decantado fermenta a 15°C en depósitos de acero inoxidable. 15% del mosto fermenta en toneles. El vino obtenido permanece sobre sus lías con continuos movimientos hasta el mes de febrero.

Contenido alcohólico: 12,5 %

Acidez total: 6,4 g/L

pH: 3,22

Nota de cata: En las arenas negras y la altitud del Etna, la uva Carricante proporciona unos aromas distintivos y sabores tridimensionales. Se aprecian notas de flores de acacia blanca, almendras frescas y melocotones salvajes. En boca es jugoso, lleno de recuerdos de ciruelas amarillas y peras.