

Aitho Bianco

Etna Bianco DOC

Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Sud-Est permette una condizione ideale per il raggiungimento della maturazione, poiché baciato dal sole e dalla brezza marina.

Denominazione: Etna Bianco DOC

Uve: Carricante

Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: circa 2600 piante/ha

Resa per ettaro: 45 q.li/ha

Tipo di terreno: sabbie vulcaniche versante Sud-Est.

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla terza decade di settembre.

Vinificazione: ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna. Fermentazione in acciaio alle temperature di 14-16°C.

Affinamento: il vino rimane circa 6 mesi in vasche di acciaio, sulle fecce fini utilizzando la tecnica del bâtonnage. Successivamente ulteriori 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 10-12°C

Prima annata prodotta: 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Olfatto: elegante bouquet con note minerali di polvere da sparo, freschi sentori agrumati.

Gusto: al palato è secco, minerale e sapido con una piacevole acidità e persistenza.

