



ETNA BIANCO D.O.C.

Le particolari condizioni dei terreni e del microclima dell'Etna influenzano considerevolmente le sue caratteristiche sensoriali. La maggiore acidità delle uve Caricante viene bilanciata dall'unione con il Catarratto, apportando nello stesso tempo una notevole complessità sensoriale. La particolare finezza del bouquet e la mineralità derivano dal particolare terroir dell'Etna. E' un vino ideale in abbinamento a pietanze delicate nelle quali sposare la sua spiccata mineralità.



Diraspatura delle uve e macerazione a freddo (5-8°C) in tini in acciaio inox per 15 ore. Pressatura soffice e decantazione statica per 1-2 giorni a 5-8°C in serbatoi coibentati. Fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) con lieviti selezionati fino ad esaurimento degli zuccheri. Assemblaggio ed affinamento in serbatoi in acciaio per un periodo minimo di 5 mesi. L'imbottigliamento viene effettuato in più volte e l'affinamento in bottiglia viene garantito per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

Qualifica: Etna Bianco DOC

Vitigni: Caricante 70% Catarratto Bianco 30%

Vigneti: Tenuta San Michele e altri vigneti autorizzati alla DOC

Rese Medie: 50-55 hl/ha

Allevamento: Spalliera con densità d'impianto di 4'500-5'000 piante/ha

Grado Alcolico: 12,0-12,5 %Vol.

Acidità Fissa: 6 gr/l

Zuccheri Residui: <1 gr/l

Potenzialità :>2 anni dalla vendemmia

Prima Produzione: Vendemmia 1990

Produzione Annuale: 60.000 bottiglie 0.75 l

Colore: Giallo paglierino con delicate note verdi

Bouquet: Floreale (ginestra, camomilla e fiori bianchi), delicato e persistente.

Sapore: Sapido, armonico, fine, di buona persistenza ed intensità

Abbinamenti : Pesci delicati alla griglia serviti con salmoriglio (olio, limone, aglio, prezze-molo, sale e pepe)



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com