



Etna Bianco

dop

Расположение виноградника

Регион производства вина Этна Бьянко DOP

Сортовый состав

Карриканте

Характеристики виноградника

Северная и северо-восточная экспозиции, альтитуда 730-750 м над уровнем моря.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в октябре. После мягкого прямого прессования без гребнеотделения сок ферментирует при низкой температуре в стальных чанах в течение 15-20 дней.

Особенности выдержки

Выдержка на тонком осадке (сур-ли), в стальных чанах, в течение пяти месяцев перед бутелированием с еженедельным батонажем.

Аромат

Интенсивный аромат, цветок метлы, желтокожие цитрусовые на травянистом фоне.

Вкус

Полнотелое, интенсивное и линейное, с великолепной свежестью и минеральным послевкусием, характерным терруару происхождения.

Гастрономия

Ризотто с морепродуктами, жареная рыба, морской лещ в соли (температура подачи: 9 - 11°C).



GIOVANNI ROSSO