



Etna Bianco

dop

Contrada Pietra Marina *Ester Canale Rosso*

Collocazione

Contrada Pietra Marina, Castiglione di Sicilia (CT)

Varietà

Carricante

Vigneto

esposizione Nord, altitudine 537 m s.l.m., suolo vulcanico-fluviale con affioramenti di arenaria.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente a ottobre. Dopo una pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto fermenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni.

Affinamento

Élevage sur lies per cinque mesi, con battonage settimanale in vasche d'acciaio.

Profumi

Bouquet elegante e complesso di pesca bianca, melone, roccia vulcanica e un tocco di scorza agrumata.

Palato

Al palato è equilibrato e vibrante, con frutta a polpa bianca di impronta minerale e delicate sfumature di camomilla, sostenute da un'acidità luminosa. Il finale è lungo e arioso, con sensazioni di pietra bagnata ed erbe dolci.

Abbinamenti

Si esalta con capesante al burro agrumato, quaglia alle erbe, risotto al tartufo bianco, lobster thermidor, vitello al limone o formaggi ovini stagionati. (Temperatura di servizio: 9 - 11 °C).



GIOVANNI ROSSO