



ETNA

FERMATA 125 BIANCO

Etna bianco DOC

UN SFERZATA FRESCA E MINERALE, EMBLEMA DELLA VERTICALITÀ DEI VINI DELL'ETNA.



UVAGGIO

Carricante biologico



TENUTA DI ORIGINE

Contrada Arcuria, frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia (CT)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Carricante cresce su suoli sabbiosi di matrice vulcanica ad un'altitudine di circa 750/800 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra fine settembre e la prima decade di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pressatura soffice e con la fermentazione in acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene in acciaio per almeno 6 mesi sui lieviti. L'affinamento si conclude poi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, il nostro FERMATA 125 Etna bianco DOC presenta decisi sentori di zagara e acacia con note agrumate. Al palato è un vino equilibrato e sapido, con un finale balsamico lungo e persistente.

ABBINAMENTI

È il vino ideale per accompagnare i primi piatti della tradizione mediterranea e si sposa bene con i primi piatti saporiti della cucina orientale.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



FORMATI DISPONIBILI 0,75 L