

DAL 1697

SANTA TRESA

Etna Bianco DOC

Etna Bianco è caratterizzato da una complessità aromatica unica, frutto dell'unione di vitigno autoctono, suolo vulcanico e clima montano.

Uve 100% Carricante

Vendemmia I vigneti sono localizzati sul versante sud-est del Monte Etna, in un suolo lavico composto da sabbia vulcanica a un'altitudine di 400 - 500 m slm e a soli 7 km in linea d'aria dal Mar Ionio, con una forma di allevamento 100% ad alberello etneo con pali di castagno. Le uve di Carricante vengono raccolte a mano in cassette da 20 Kg verso la seconda metà di settembre.

Vinificazione Le uve raccolte sostano in cella frigo per una notte per abbassarne la temperatura fino a 6-8°C. Il giorno seguente le uve sono delicatamente diraspate e pressate in maniera estremamente soffice, così da ottenere il mosto fiore di altissima qualità. Il mosto sosta una notte in vasca attorno ai 10°C al fine di permettere la naturale sedimentazione statica di tutte le particelle solide in esso contenute, dopo di che fermenta ad una temperatura di circa 17-19°C per 10-12 giorni.

Affinamento Dopo la fermentazione avviene l'affinamento sur lies per almeno 4-5 mesi con frequenti movimentazioni delle fecce nobili.

Note di degustazione

Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Al naso esprime un profilo netto e verticale: pompelmo rosa, scorza di limone e agrumi freschi, seguiti da richiami iodati, pietra focaia e lievi note di erbe mediterranee. In bocca è teso e dinamico: l'ingresso è fresco e avvolgente, sostenuto da una marcata mineralità. La sapidità è ben integrata e conferisce slancio, mentre l'acidità vibrante accompagna verso un finale lungo, pulito e persistente, con ritorni agrumati e salini.

Abbinamento

Si abbina con naturalezza ad antipasti di mare, crudi e carpacci di pesce, crostacei e molluschi, oltre a preparazioni di pesce alla griglia o al forno. Funziona molto bene anche con piatti vegetariani a base di verdure grigliate, finocchi ed erbe aromatiche, con carni bianche delicate come pollo o coniglio, e con formaggi freschi o caprini leggermente stagionati.



Etna Bianco è il primo vino Santa Tresa prodotto da uve biologiche sulle pendici del Monte Etna.



SUOLO
LAVICO E
MAR IONIO
NEL PRIMO
SANTA TRESA
ETNA BIANCO



CARRICANTE

