

SCHEDA TECNICA ETNA BIANCO 2020



Nome del vino: ETNA BIANCO

Denominazione: ETNA BIANCO DOC

Zona di produzione: comune di Randazzo – c.da Calderara

Uvaggio: 90% Carricante – 10% Catarratto

Età dei vigneti: 15 anni

Tipo di terreno: vulcanico

Esposizione: nord

Altitudine: 650 m

Resa in uva per ettaro: 70 q.li

Vinificazione e affinamento: vinificazione in bianco tradizionale in acciaio a temperatura controllata; affinamento in acciaio “sur lies” fino a marzo. La fermentazione alcolica è condotta con lieviti selezionati.

Dati organolettici: colore giallo paglierino, al naso si presenta abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e frutta matura; al gusto si presenta fresco, con una piacevole nota acida che esalta la sua naturale mineralità.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Abbinamenti: antipasti di pesce crudo, primi di pesce o di verdure, formaggi freschi.

Famiglia Statella soc. sempl. agr.

via Gullotto Mariano, 34 – 95012 – Castiglione di Sicilia (CT) – fraz. Passopisciaro

P.I. 05382080876 – info@famigliastatella.com