



ACQUISTATO IL

La Gelsomina Etna Bianco DOC 2020

2020

Un bianco siciliano dalla personalità travolgente



La Gelsomina conosce bene la Sicilia, è questo Etna Bianco lo attesta in modo chiaro, senza concedere spazio a repliche. Una terra dalla storia millenaria, culla di miti e leggende, distesa alle pendici di un vulcano che di tanto in tanto si produce in spettacoli che colorano il cielo di furia e cenere: da questi luoghi fertili, pieni di storie, l'Etna Bianco de La Gelsomina trae pienezza di carattere e ispirazioni territoriali. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, screziato di venature dorate. Frutta a polpa bianca, fiori di gelsomino e cenni d'agrumi colorano il profilo olfattivo, evocando paesaggi in rigoglio e primavera che scuotono il cuore. All'assaggio è misurato, armonico; i profumi prendono corpo, diventano eco aromatica di viaggi e itinerari di Sicilia. Accompagna con grazia piatti a base di pesce, e anche formaggi freschi e delicati. Non un bianco da sottovalutare, di certo un vino per il quale perdere la testa è questione di un attimo.

La Gelsomina nasce a Presa, frazione di Piedimonte Etneo in provincia di Catania. Con l'Etna ha un rapporto privilegiato, fatto di sguardi di lontano e timori velati. Il suolo lavico e argilloso contribuisce a caratterizzare in modo unico gli aromi delle uve, che ereditano tratti peculiari impossibili da imitare. Varcare il cancello della Gelsomina significa entrare in un mondo sospeso, dove vigneti, uliveti e frutteti tracciano il profilo di un anfiteatro naturale che coccola e accoglie, trasmettendo il calore che La Gelsomina sa trarre dalla propria terra e infondere in ogni bottiglia prodotta.

La Vigna

Terreno Di natura vulcanica, ricco di potassio

Esposizione Est, 530m s.l.m.

Allevamento Controspalliera con potatura guyot

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve Carricante 55%, Catarratto 45%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 12°C

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Si accompagna a tutte le preparazioni a base pesce, gradevole anche con formaggi tipici etnei

Vinificazione Criomacerazione per 12 ore a 10°; ultimazione della fermentazione in acciaio

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi dorati; al naso sentore di frutta bianca e fiori di gelsomino con leggere note agrumate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821