



ACQUISTATO IL .....

La Gelsomina Etna Bianco DOC 2022

2022

## 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** Vino bianco fermo

**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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821