ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco DOC 2016



Un?eruzione di profumi e sapori

Che buoni i vini della famiglia Licciardello. Ogni sorso è una sublime esperienza multisensoriale traducibile con un'unica parola: Sicilia. Il sole, il mare, il vento, i boschi rigogliosi e il suolo vulcanico dell'Etna forgiano il carattere delle persone e allo stesso modo plasmano i vini tipici e inconfondibili che abbiamo imparato ad apprezzare, a partire da questo Etna bianco che, dopo qualche mese di affinamento in bottiglia, è finalmente pronto per essere stappato.

Tenuta Monte Gorna si trova in contrada Carpene, una delle 133 contrade lungo La Strada dei vini dell'Etna, nel cuore della natura incontaminata del Parco Regionale dell'Etna. L'azienda prende il nome da uno dei crateri spenti sul versante SudEst del vulcano. La famiglia Licciardello gestisce Tenuta Monte Gorna da tre generazioni guidata da un'unica, sconfinata passione: quella per il vino e per la terra. I vigneti, racchiusi tra i crateri spenti Monte Gorna e Monte Ilice, circondati da querce, castagni e ginestre, sono coltivati con i vitigni tipici della zona: nerello mascalese e nerello cappuccio per l'Etna rosso, carricante e catarratto per l'Etna bianco. La gestione dei vigneti è a regime biologico certificato ormai da più di 10 anni. Passeggiando tra le vigne si possono osservare i terrazzamenti di muri in pietra a secco, testimonianza delle antichissime tradizioni rurali di questi luoghi. La lava millenaria, la vicinanza dei boschi e la forte escursione termica danno il tocco finale, che si traduce in un assaggio appagante e dal carattere inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Vulcanico-Sabbioso
Esposizione	SudEst, 730 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 60% e Catarratto 40%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Oggi è al top
Abbinamento	Ottimo con primi dal sapore delicato e piatti a base di pesce e crostacei
Vinificazione	Da uve bianche attentamente selezionate, dopo la pigiatura vengono criomacerate per 24 ore, per poi subire una soffice pressatura. Il mosto ottenuto dopo un periodo di 48 ore di decantazione statica, viene fatto fermentare in vasche d?acciaio per circa un mese a temperatura controllata. Maturazione in vasche d?acciaio per 3 mesi su fecce fini. Affinamento non meno di 3-4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; naso fresco di frutta a polpa bianca, con note iodate; bocca leggera, di buona sapidità

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