ACQUISTATO IL .....

Occhi di Ciumi Etna Bianco DOC 2016



Una poesia dal vulcano

Questo vino bianco fresco ed elegante proviene da una zona viticola millenaria che da qualche anno è ri-entrata prepotentemente nel panorama enologico italiano. Il terreno vulcanico tipico del versante sud orientale dell?Etna regala a questo vino un carattere unico; lo stretto legame con la tradizione, tipico delle piccole produzioni artigianali, rende l?Occhi di Ciumi un vino da scoprire e di cui innamorarsi.

Terreno lavico formato da millenni di attività vulcanica e in continua evoluzione ancora oggi, vitigni autoctoni legati alla tradizione, vento caldo e brioso, esposizioni assolate e clima fortemente mediterraneo seppur ad altitudini superiori ai 500 metri: questo è l?Etna DOC, questa è la carta d?identità dell?Occhi di Ciumi. Un vino fresco ed elegante, caratterizzato dai sentori di iodio e macchia mediterranea, proveniente da una realtà dinamica ed interessante. Questa bottiglia porta la Sicilia più fresca e marina nel nostro bicchiere. Al-Cantàra si trova nel versante sud-est del vulcano più alto d?Europa: qui la viticoltura è sopravvissuta nei secoli difendendosi dalle logiche latifondiste per portarci oggi prodotti di altissima qualità e dallo spirito marcatamente mediterraneo. 15 ettari vitati di proprietà tutti impiantati con le tradizionali varietà Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. I vini prodotti prendono tutti il nome da poesie siciliane, rappresentate artisticamente in etichetta; il testo della poesia è riportato sul retro, cosicché il consumatore possa sperimentare a pieno il legame che l?azienda vuole costruire tra letteratura, arte ed enologia.

La Vigna

Terreno	Basalto vulcanico, argilloso, gessoso
Esposizione	Nord, 650m s.l.m.
Allevamento	Doppio cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 90%, Grecanico 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Perfetto con crostacei e pescato del giorno, intrigante con formaggi moderatamente stagionati
Vinificazione	Meno di due settimane di fermentazione in bianco a bassa temperatura, seguita da un curato affinamento in vasche di acciaio per 6 mesi sui lieviti. Prima dell?immissione sul mercato attende 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Cristallino splendente appena sbicchierato, presenta profumi di macchia mediterranea e sentori di fieno. L?assaggio è ritmico e pimpante, dall?acidità fragrante

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