



ACQUISTATO IL .....

"Buonora" Etna Bianco DOC 2025

2025

## Un vino che ha in sé tutta la forza del vulcano



Fidatevi, non è semplice suggestione. E non è neppure per il fatto che questo vino provenga proprio dalle pendici di uno dei vulcani più attivi al mondo. Ma quando si avvicina il naso al bicchiere di questo Buonora, sorprendente Carricante in purezza, si sente davvero una inconfondibile nota di zolfo e di idrocarburi. Sembra che il vulcano sia proprio lì, a pochi centimetri da noi anche se fortunatamente ci troviamo a centinaia di chilometri dalla sua bocca fumante. Buonora è un vino sorprendente, ricco e potente. Allo stesso tempo profondo ed elegante. Un grande bianco che è già buono oggi, a pochi mesi dalla vendemmia, ma che in cantina non teme di attendere l'occasione giusta.

Otto generazioni. Oltre 200 anni di storia del vino in Sicilia. Che cosa altro si può desiderare di più? Forse solo la proprietà di una delle più celebri tenute dell'isola, quella di Regaleali, da cui provengono molti dei vini più conosciuti dell'azienda. Stiamo ovviamente parlando di Tasca d'Almerita, considerata, a ragione, una delle più interessanti realtà del nostro paese. La sfida degli anni 2000 per gli ultimi eredi della dinastia è quella rivolta alla sostenibilità ambientale nelle vaste tenute dell'azienda. Tenute che si trovano praticamente in tutti gli angoli della Sicilia. Accanto alla storica tenuta Regaleali di Sclafani, Palermo, infatti, oggi Tasca lavora anche vigneti a Salina, terra delle Malvasia, sull'isola di Mithia, dove è nato il Marsala e dove ancora oggi si trovano piccoli appezzamenti di uva Grillo, a Camporeale e perfino sul versante Nord dell'Etna, dove i vitigni autoctoni dominano e vengono coltivati in quota in vigneti terrazzati.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	vulcanico
<b>Esposizione</b>	Esposizione Nord/Ovest Altitudine 600-750 m. s.l.m.
<b>Allevamento</b>	spalliera
<b>Densità imp.</b>	4.500 pte/ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	carricante 100%
<b>Gradazione</b>	12% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	12° C
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	pesce / carni bianche / formaggi
<b>Vinificazione</b>	affinamento per 4 mesi in vasche d'acciaio in presenza di lieviti
<b>Sensazioni</b>	mineralità, note sulfuree, sentori di idrocarburi

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