ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco "De Aetna" DOC 2024 2024

Bianco siciliano, biologico certificato



Biologico certificato, questo Etna Bianco DOC di Cantina TerraCostantino è frutto della lavorazione delle migliori uve raccolte nei vigneti aziendali di Contrada Blandano e Contrada Cannarozzo a Viagrande, nel versante Sud Est dell'Etna. Siamo a un'altitudine di circa 450-550 metri, con una bella vista sul mare Mediterraneo e le coste della Calabria. Il posizionamento dei vigneti è tale da garantire una benefica escursione termica tra giorno e notte che favorisce il prolungamento del periodo di maturazione e la comparsa di un ricco patrimonio aromatico. Le uve di base sono Carricante in netta maggioranza, con Catarratto e una piccola percentuale di Minella. Uve perfettamente acclimatate in questa area che giungono a maturazione nell'ultima decade di settembre. Del resto il vigneto ha un'età media di circa 20 anni e le piante hanno radici che scendono profonde nel cuore della terra traendo il nutrimento di cui hanno bisogno. Vinificazione super easy, in acciaio, al termine della lavorazione affina per alcuni mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Giallo paglierino il suo colore, al naso rivela un ampio bouquet fresco e fragrante. In bocca, invece, colpisce soprattutto per il grande equilibrio e la fresca mineralità. Buona la persistenza, è il vino giusto per accompagnare una cena tra amici, dall'aperitivo al fine pasto, programmando le prossime vacanze. In Sicilia, ovviamente.

Siamo in uno degli angoli più interessanti della Sicilia enologica. Al cospetto dell'Etna, dove i vigneti crescono su suoli unici nel loro genere e si sviluppano grazie a un clima ben più fresco di quello che si vive in tutto il resto dell'isola. E' in questo scenario che TerraCostantino è diventata la prima azienda vitivinicola biologica dell'Etna, quando ancora sullo straordinario microcosmo enologico del vulcano non si erano accesi i riflettori del mondo. Dietro questo marchio c'è una lunga storia di cultura agricola e amore per la terra. Siamo in contrada Blandano a Viagrande dove 10 ettari in altitudine, ma affacciati sul Mediterraneo, danno vita a vini semplicemente straordinari. Alberelli e filari di uve autoctone crescono su colate laviche nel cuore dell'Etna DOC. La cantina, la prima del Sud Italia a essere costruita secondo le moderne tecniche di bioarchitettura, è stata progettata in modo da celarsi completamente nel degradare naturale delle vigne. Sia la cantina che la bottaia, inoltre, non richiedono sistemi di raffreddamento artificiali. Il terreno con cui sono a contatto, infatti, mantiene una temperatura costante di 15° e assicura un'aerazione naturale.

La Vigna

Terreno	Sabbie di matrice vulcanica.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera, alberello e cordone speronato.
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante, Catarratto, Minnella
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il mosto è ottenuto da pressatura diretta. Dopo una chiarifica statica a freddo il mosto è fatto fermentare a temperatura controllata di 14°-16°C.
Sensazioni	Grande equilibrio, abbastanza dritto, fresco e minerale, di buona persistenza

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