

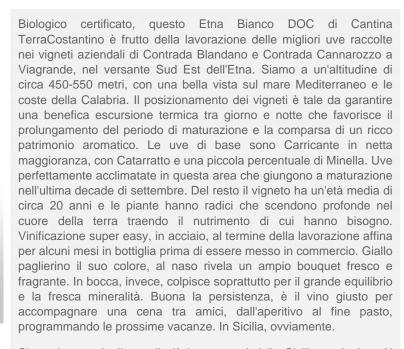
Etna Bianco "De Aetna" DOC 2024

ACQUISTATO IL .....



## 2024

## Bianco siciliano, biologico certificato



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

II 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 II 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