ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco DOC 2023 2023

Vino leggendario e mitico



La Vigna

Terreno	Vulcanico composto da sabbie generate dal disfacimento delle masse laviche.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Vecchi vigneti allevati a spalliera di circa 20 anni.
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante in purezza 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in purezza dei grappoli di Carricante. La vendemmia avviene generalmente nel mese di Ottobre e viene effettuata a mano con i grappoli riposti in cassette. Le rese particolarmente basse permettono di ottenere un'ottima materia prima da cui parte il processo di vinificazione e maturazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene fatto maturare sulle fecce fini che permettono di ampliare il suo bouquet e la sua struttura, regalandoci note uniche e tipiche di questa varietà. Viene imbottigliato dopo circa un anno dalla vendemmia, in quanto ha bisogno di una maggior maturazione prima di poter esprimere le sue precipue caratteristiche.
Sensazioni	Il vino si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino con dei leggeri riflessi dorati. Le note sono caratteristiche, fresche ed eleganti con una particolare dominanza di sensazioni minerali. Il quadro olfattivo è ampio e cangiante, intrigante

e naturalmente intriso di sottili sensazioni speziate. In bocca rivela tutta la sua anima, è ricco e caldo, magistralmente equilibrato da una grande acidità ed una mineralità che si esprime con sensazioni uniche del vitigno. La struttura è equilibrata e la persistenza aromatica riporta lentamente alla grande complessità percepita al naso.

Vino leggendario e mitico, frutto di un territorio ancestrale ed affascinante. Figlio del vulcano, questo bianco intenso nasce dalla lavorazione in purezza di un vitigno autoctono, il Carricante, che in questo caso acquisisce un carattere tutto speciale. Etna DOC Bianco, le uve utilizzate in questo caso provengono dal versante Nord del vulcano, quello più fresco e meno soggetto a eccessiva insolazione durante l'estate. Il vigneto si trova a un'altezza di circa 650 metri sul livello del mare e gode di una benefica escursione termica tra giorno e notte che prolunga la fase di maturazione e permette alle uve di sviluppare gli aromi più delicati. La vendemmia avviene generalmente nel mese di Ottobre e viene effettuata a mano, con i grappoli riposti in cassette. Le rese particolarmente basse permettono di ottenere un'ottima materia prima da cui parte il processo di vinificazione e maturazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il vino viene fatto maturare sulle proprie fecce fini per ampliare il bouquet e la sua struttura. Vino di grande personalità, questo Carricante etneo ha la stoffa per reggere anche abbinamenti con piatti dal sapore intenso. Da provare, per esempio, con alcuni piatti della tradizione sicula, come le sarde "beccaficu". Perfetto anche con le classiche grigliate di pesce, e salumi e formaggi non troppo stagionati.

Cantine Patrì ha radici solide come le sue vigne. L'azienda nasce nel 1936, nel territorio di Butera, per mano di Rocco Paterna, a cui successe, anni dopo, il genero Giuseppe Patrì e successivamente suo figlio Rocco. Questo ultimo, con la moglie Patrizia, i figli Giuseppe, Elisa e Daniela, decise di valorizzare lo straordinario patrimonio vitivinicolo della sua terra, destinando ben un terzo dei 250 ettari di proprietà alla produzione di vini. Oggi Cantine Patrì produce vini nella DOC Riesi, Etna e Sicilia, oltre che nella prestigiosa DOCG Cerasuolo di Vittoria. L'azienda ricade nella zona collinare interna della provincia di Caltanissetta, nella Sicilia centro meridionale, contraddistinta da temperature miti, abbondante insolazione e un periodo di siccità in genere concentrato tra giugno e agosto. Terreni composti da rocce argillose e calcarei, permettono alla cantina di produrre vini di grande struttura, con colorazioni compatte e profonde, e una grande longevità. Le varietà rappresentate sono quelle tipiche della regione, e dunque Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo e Zibibbo. L'azienda è inoltre vocata alla tutela ambientale e alla salvaguardia delle specificità. L'intera produzione di Cantine Patrì, dunque, rientra in un progetto armonico che parte dalla cura puntigliosa delle lavorazioni, alla scelta dei grappoli migliori fino alla cantina dove ha inizio un meticoloso controllo di tutte le fasi mediante moderni e rispettosi processi di vinificazione.

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