ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco "Scalunera" DOC 2024 2024



Mineralità vulcanica

Scalunera è il nome di una linea di vini prodotti dalla famiglia Piccini, nella tenuta di Torre Mora. Siamo nella zona dell'Etna, in Contrada Alboretto Chiuse del Signore. Qui si producono vini ottenuti da vitigni autoctoni dell'Etna, come questo bianco, frutto di una lavorazione in purezza di uve Carricante, un vitigno che esprime al meglio la mineralità vulcanica e la freschezza del territorio. Le uve, in particolare, provengono da vigneti allevati ad alberello e a cordone speronato, e si trovano a un'altitudine di 650-700 metri sul livello del mare. Raccolte a mano alla fine di settembre, le uve vengono subito raffreddate con ghiaccio carbonico per evitare l'ossidazione. Quindi, dopo una pressatura soft, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata per circa 15 giorni. Segue una fase di affinamento sui propri lieviti per circa 3 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco, con note di frutta bianca ed erbe aromatiche. In bocca è ricco, con una vivace acidità e una salinità che ricorda il mare. Il finale, poi, è lungo, persistente e sapido, con un'essenza minerale che esalta il carattere del territorio. Scalunera Etna Bianco DOC è un vino versatile e gastronomico. Si abbina bene con frutti di mare, pesci alla griglia, verdure e primi piatti delicati.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno	vulcanico, presenza di pietra lavica come basalto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Alberello, cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Carricante
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolte a mano alla fine di settembre, le uve vengono raffreddate con ghiaccio carbonico per evitare l'ossidazione. Ne consegue la pressione morbida e la fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. Rimane per tre mesi a contatto con i lieviti.
Sensazioni	Il vino esibisce il suo carattere fresco e profumato, avvolto in un manto di note di frutta bianca ed erbe aromatiche. Il sorso rivela subito la vivace acidità, impreziosita da un'esaltante essenza minerale sul finale. La piacevole nota sapida e gli accenni di limone evocano una suggestiva atmosfera marina.

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