



ACQUISTATO IL

"Erse" Bianco Terre Siciliane IGT 2024

2024

Bianco Etneo



Vinificato da uve indigene Carricante raccolte manualmente a 1200 metri di altitudine, da alberelli di 60 anni che poggiano su suoli vulcanici dallo scheletro ricco di basalto, ossido di ferro e pomice.

Partiamo con il dire che la Tenuta di Fessina è oggi considerata da molti esperti come un punto di riferimento e della zona etnea e più in generale della nuova viticoltura siciliana. Un'azienda moderna e orientata alla qualità, capace di offrire, vendemmia dopo vendemmia, vini dal carattere unico e distintivo. Siamo, come ormai sarà chiaro, ai piedi dell'Etna, in Sicilia. Una terra ricca di contrasti e dal grande potenziale enologico. La sua fondatrice, Silvia Maestrelli, pioniera tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all'enologia sull'Etna, dice di sé di essere "stata motivata dall'amore per questa terra e dalla passione per il vino". Per fortuna, verrebbe da dire. Nel 2007, dopo lunghe trattative con gli antichi proprietari della terra, nasce ufficialmente Tenuta di Fessina, un progetto che unisce la sensibilità di una visione enologica "al femminile", alla capacità tecnica di consulenti e collaboratori per creare una realtà produttiva di alto livello. La produzione, come è normale che sia, si concentra principalmente sulle interessanti varietà autoctone del vulcano, come il Nerello Mascalese e il Carricante, con qualche interessante inserimento di vitigni internazionali come Chardonnay e Syrah. Il suo segreto? Agricoltura biologica e un'attenzione maniacale alle diverse fasi di vinificazione e all'affinamento dei vini.

La Vigna

Terreno vulcanico

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve 100% Carricante

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione decantazione statica per 24-36 ore, Travaso ed inizio fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.
AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per 6-8 mesi

Sensazioni COLORE: giallo paglierino, sfumature verdi. PROFUMI: ginestra, erbe montane, scorza di limone, mandorla, fiori bianchi.
GUSTO: pietra focaia, sapido, acidità? alta, tostato, erbaceo persistente, finale salino

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821