



ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco DOC 2024

2024

## Fresco ed elegante



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**

Cordone speronato

### Densità imp.

### Il Vino

### Tipologia

Vino bianco fermo

### Provenienza

Sicilia

### Uve

Carricante 100%

### Gradazione

12,5% vol

### Temp. Servizio

12 gradi

### Quando Berlo

entro 3 anni

### Abbinamento

Menù di pesce

### Vinificazione

Vendemmia ultima settimana di settembre. Scelta dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassetta. Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva decantazione statica. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 16 °C per circa 20-25 giorni. Il vino affina in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi.

### Sensazioni

Colore giallo paglierino. Al naso presenta note agrumate di limone e cedro, che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino. Al palato si presenta corposo, ma ben sorretto dalla freschezza, che conferisce alla degustazione finale lungo.

L'Etna Bianco DOC di Cottanera è un vino bianco fresco ed elegante, prodotto al 100% da uve Carricante coltivate a Castiglione di Sicilia, sulle pendici del vulcano Etna. Questo è un vitigno a bacca bianca autoctono dell'Etna, che ha trovato in questo territorio vulcanico il suo habitat ideale. Il Carricante predilige climi freschi e terreni complessi, proprio come quelli dell'Etna, dove può sviluppare appieno le sue caratteristiche uniche, donando all'Etna Bianco di Cottanera aromi floreali, agrumati e una spiccata mineralità. Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta, per preservarne l'integrità, e subito vengono trasportate in cantina. Qui si procede inizialmente con una macerazione a freddo di circa 24 ore, per estrarre dalle uve gli aromi più delicati. Segue la fermentazione, in acciaio a temperatura controllata, per circa 20-25 giorni. Subito dopo il vino affina in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi, conferendogli maggiore complessità e armonia. Questo Etna Bianco DOC si presenta alla vista con un colore giallo paglierino brillante e riflessi verdognoli. Al naso è ampio e complesso, caratterizzato da intense note agrumate di limone e cedro, e sentori floreali di fiori d'arancio e gelsomino. A questi si aggiungono piacevoli note minerali, che richiamano la natura vulcanica del territorio. In bocca il vino è fresco, sapido e minerale, con una piacevole acidità che dona equilibrio e persistenza. Dall'aperitivo ai primi piatti di pesce. Dai secondi di carne bianca alle verdure grigliate. La sua freschezza e la belola mineralità lo rendono ideale come vino da tutto pasto.

Sulle pendici settentrionali dell'Etna, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare, si trova Cottanera, un'azienda vinicola che rappresenta bene la passione e il rispetto per la terra vulcanica. Un territorio unico, difficile e al tempo stesso generoso che dona alle uve caratteristiche inconfondibili. Cottanera è una storia di famiglia, dove la passione per il vino viene tramandata di generazione in generazione. Nei vigneti aziendali sia vitigni autoctoni, come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante, sia internazionali, come il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon e il Mondeuse. Ogni vitigno trova in questo terroir il suo habitat ideale, esprimendo al meglio le proprie caratteristiche e regalando vini di grande complessità ed eleganza.

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