ACQUISTATO IL .....

Etna Bianco DOC 2025 2025



Fresco ed elegante

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 belòla 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.

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.

© 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