



Convivio - Etna Bianco DOC

VITIGNO: Carricante.

VIGNA: Mertoli, versante Est dell'Etna.

TIPO DI COLTIVAZIONE:

Alberello etneo / 7000 viti per ettaro.

ETÀ DEL VIGNETO: 10 anni.

ALTITUDINE: 650m s.l.m.

TIPO DI TERRENO:

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali a reazione subacida.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano, la seconda metà di settembre con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono pressate intere con spremitura soffice del grappolo. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 20°C in acciaio.

Invecchiamento: Circa 6 mesi nelle stesse vasche in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino.

Odore: Ampio, pieno, floreale con note di ginestra e pesca.

Aromi: Sorso appagante, secco, fresco, minerale, di grande versatilità.

Temperatura di servizio: 8-12°C

Abbinamento: piatti a base di pesce, di carni bianche e formaggi non troppo stagionati.