

GROTTA DELLA NEVE 2021


ETNA BIANCO DOC


Denominazione Origine Controllata

Le uve di Carricante e Catarratto raccolte a 900 s.l.m. e vinificate con la tecnica della criomacerazione esprimono al meglio l'eleganza del versante sud del vulcano, artefice della mineralità che contraddistingue il terroir dell'Etna e i vini della nostra famiglia.

ORIGINE DEL NOME L'Etna è ricchissima di grotte vulcaniche, piene di meraviglie e spettacolari gallerie. Grotta della Neve è stata utilizzata per molto tempo come neviaia ed oggi dà il nome al nostro vino bianco Etna DOC, restituendo il significato dell'unicità del territorio e il senso di un'esperienza unica.

 **COLORE:** Giallo paglierino con tenui riflessi dorati

 **PROFUMO:** Verticale ed elegante, profumi erbacei, ginestra in fiore e nepitella. Note sulfuree e di idrocarburi tipici del suolo etneo

 **GUSTO:** Di buona sapidità ed acidità, persistente e piacevole

 **ABBINAMENTO:** Ideale con la cucina di mare

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12° C

DATI AGRONOMICI

VARIETA': 90% Carricante, 10% Catarratto

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Etna versante Sud. Siamo a Mompeluso, Nicolosi

ALTITUDINE: 850 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato semplice

CEPPI/HA: 5.200

RESA UVA Q.LI/HA: 80

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: 80 mg/lt

VINIFICAZIONE: Criomacerazione, affinamento di 6 mesi sulle fecce nobili in vasca con batonnage giornalieri. Una piccolissima parte riposa in botti grandi di rovere francese da 20HL

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl e 150 cl

CONFEZIONI: 6 bottiglie orizzontali e singola verticale

TAPPI: Ardeaseal



@seraficaterradioioevino

serafica.it