

# VERSANTE SUD

BIANCO 2021

Etna D.O.C.

SERAFICA  
terra di olio e vino

La versione più ricercata dell'Etna Bianco della famiglia Serafica. Frutto di una selezione di uve che hanno origine dalla vigna ad alberello piantata dal nonno a Monte Arso, un vulcano spento ai piedi dell'Etna. Il vigneto si caratterizza per la diversità delle uve a bacca bianca con pendenza di oltre il 30% a 900 metri sul livello del mare.

**ORIGINE DEL NOME:** Nicolosi è Versante Sud. Qui è da dove tutto ha avuto origine quando Andrea Serafica, di ritorno dall'America nel 1950, si è dedicato alla coltivazione di vigneti. Oggi l'azienda vuole raccontare il territorio attraverso questa linea di vini unici nel suo genere, come il versante che da un lato guarda la vetta dell'Etna e dall'altro Catania e il mar Jonio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE (04/12/23)

-  **COLORE:** Colore giallo paglierino
-  **PROFUMO:** Bouquet intenso e complesso con note agrumate seguite da nuances di erbe aromatiche, delicati sbuffi di idrocarburi ma anche cenni salini
-  **GUSTO:** Croccante, intenso e fresco sorretto da una bella acidità e dalla morbidezza e grinta gustativa, freschezza e bevibilità, al palato è un vino ricco e piacevole. Un bianco di lunga persistenza e dal grande potenziale di invecchiamento
-  **ABBINAMENTO:** Ideale compagno di piatti a base di pesce, verdure ma anche piatti elaborati della tradizione siciliana
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12° °C

## DATI AGRONOMICI

**VARIETA':** Selezione di uve autoctone a bacca bianca: Carricante per la maggior parte e poi Minnella, Insolia, Catarratto, Corinto greco, Bianchetta

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Monte Arso, Etna versante Sud. Nicolosi

**ALTITUDINE:** 900 mt s.l.m.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Alberello Etneo

**CEPPI/HA:** 7.000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 50

**EPOCA VENDEMMIALE:** 16 Settembre 2021

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

## DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**CONTENUTO DI SOLFITIT:** 80mg/lit

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C, criomacerazione in pressa per 6/8 ore a 8°C, successiva pressatura soffice e raffreddamento del mosto, decantazione statica in acciaio e dopo 36 ore inoculo dei lieviti

**AFFINAMENTO:** In botte di rovere di Slavonia non tostata sulle fecce nobili per 12 mesi prima di un lungo riposo in bottiglia.

## SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.Re.Ca.

**PRODUZIONE ANNUA** 1.483 Bottiglie

**FORMATO:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Bottiglia singola

**TAPPO:** Diam 10



www.serafica.it