

Cottanera

ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Feudo di Mezzo, Cottanera e Diciassettesalme, tra i 680 e i 750 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

Sistema di allevamento Cordone speronato e alberello.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C per circa 20-25 giorni.

Invecchiamento Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.

Sapore Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.




CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

 VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

