



Il figlio del vulcano

www.antichivinai.it

Petra lava

ETNA BIANCO

Qualifica

ETNA - Denominazione di Origine Controllata

Vitigni

Carricante e Catarratto

Zona di produzione

Vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione e Randazzo. Allevamento a contropalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre; macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

In acciaio per 4 mesi

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Florescente con piacevoli sentori di fiori di ginestra

Sapore

Asciutto, armonico, gradevolmente acidulo

Abbinamento ai cibi

Portate a base di pesce e crostacei

Capacità di invecchiamento

Molto piacevole e fruttato nel primo anno di vita. Per la sua nobile provenienza vulcanica, raggiunge una notevole eleganza e sapidità dal secondo anno di affinamento, se conservato in cantina fresca e asciutta, alla temperatura massima di 18°C

Tenore alcolico 12,5 % vol.

Temperatura di servizio 14°C



Antichi Vinai

1877