



FEMINA
Etna **BIANCO** *Bio*

**Vini che danzano sulla lingua
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





Etna BIANCO Bio

FEMINA



DOC ETNA

Vitigni: 100% Carricante

Zona di produzione: Etna, versante Nord contrada Pontale Palino

Altitudine: 700 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: agosto/settembre

Vinificazione: criomacerazione per circa 24 ore a 4°C; pressatura soffice degli acini. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 15 giorni a temperature di 16/18°C

Fermentazione malolattica: no

Maturazione ed Affinamento: silos di acciaio inox per 1 mese, bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino, limpido, brillante

Olfattive: naso intenso e tipico del territorio caratterizzato da mineralità, note floreali, frutta a polpa bianca, agrumi canditi

Gusto olfattive: sorso di grande freschezza e sapidità con buona persistenza

Grado alcolico: 12.5% vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Calice consigliato: tulipano di medie dimensioni

Abbinamenti: consigliamo gli spaghetti alle vongole, grigliate di pesce, tartare di pesce e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate di pesce tipiche della tradizione mediterranea