



Sensi

ETNA BIANCO

**Nelle etichette dei vini Patria le opere di Salvatore Incorpora
sposano i poeti d'ogni tempo.**

La Cantina Patria di Solicchiata, sulle sue bottiglie, ha etichette che si tingono d'arte e ammantano di versi i suoi vini. Salvatore Incorpora è l'artista di quelle pitture che sposano i versi di vari autori.

painting by: **Salvatore Incorpora** - "Sul Vulcano in danza".



*...ma picchè non li sminnavuruli viti ncastiddati
all'acquazzina di marzu?
...pirchè non ci jittavuru lu tassu nta lu vinu di li butti....?*

Da "Notti longa"
di **Santo Cali**.



ETNA BIANCO

Sensi

DOC ETNA

Vitigni: 80% Carricante e 20% Cataratto

Zona di produzione: Etna, versante Nord
contrada Moganazzi – fraz. Solicchiata

Altitudine: 750 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 15 anni

Vendemmia: agosto/settembre

Vinificazione: criomacerazione per circa 24 ore pressatura soffice degli acini a 5°C. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio per circa 10 giorni a temperature di 18/20°C

Maturazione ed Affinamento: silos in acciaio inox min. 2 mesi, bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido, brillante

Olfattive: naso tipico del territorio di grande eleganza con note agrumate, minerali e fiori tipici della macchia mediterranea

Gusto olfattive: sorso di grande freschezza e sapidità, morbido ed equilibrato e con buona persistenza

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Calice consigliato: tulipano di medie dimensioni

Abbinamenti: consigliamo gli spaghetti ai ricci, il pesce spada alla griglia, ostriche e frutti di mare e tutte le specialità gastronomiche del territorio poco strutturate di pesce tipiche della tradizione mediterranea