



CANICATTI ETNA BIANCO

CANICATTI VERSANTE 700 ETNA BIANCO DOC este un vin alb de excepție, elaborat pe versanții estici ai vulcanului Etna, unde solurile vulcanice și altitudinea impun un caracter unic. Acest vin reflectă pasiunea CVA Canicattì pentru terroir-ul distinctiv al zonei Etna DOC, oferind o expresie pură a soiurilor autohtone. Elaborat cu atenție la detalii, Versante 700 este un testament al echilibrului dintre forța vulcanică și rafinamentul vinificației moderne.

TERROIR

VIILE : Situate în comuna Zafferana Etnea, pe versantul estic al Muntelui Etna, viile beneficiază de un sol lavic cu textură nisipoasă, profund și bogat în minerale. Aceste condiții permit o dezvoltare extensivă a sistemului radicular al viței-de-vie, contribuind la complexitatea și mineralitatea vinului.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii sunt culeși manual la sfârșitul lunii septembrie, asigurând selecția atentă a celor mai buni ciorchini pentru producția acestui vin distinctiv.

VINIFICATIE: Procesul de vinificare se desfășoară în alb, la temperatură controlată, pentru a păstra aromele și proapețimea strugurilor. Vinul este maturat timp de 6 luni în rezervoare de oțel inoxidabil și ulterior învechit 2 luni în sticlă înainte de a fi lansat pe piață.

ASOCIERI CULINARE

Versante 700 Etna Bianco DOC se potrivește excelent cu preparate pe bază de pește, fructe de mare, crustacee, paste vegetariene și ciuperci porcini, evidențiind aromele delicate ale acestor mâncăruri.



SOIURI DE STRUGURI

100% Carricante

TIP DE VIN

Alb sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

8-10 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

13% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai strălucitor, cu reflexii verzui.

AROMA : Buchet elegant cu note florale și fructate, evidențiind arome de flori albe și fructe cu pulpă albă.

GUST : Proaspăt și echilibrat, cu o mineralitate pronunțată și o persistență remarcabilă, reflectând influența solului vulcanic.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi