

EREDI DI MAIO

Affini

ETNA BIANCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata
2018

Denominazione: Etna Bianco Superiore D.O.C.

Prima annata prodotta: 2018

Zona di produzione: Comune di Milo (Catania)

Contrade vigneti: Caselle, Praino, Volpare

Varietà di uve: 100% Carricante

Superficie vigneto: 2 ha

Resa per ettaro: 4 tons/ha

Caratteristiche del terreno: sabbioso vulcanico, ricco di minerali

Esposizione: versante est dell'Etna, da 550 a 850 metri s.l.m.

Età media dei vigneti: dai 10 ai 120 anni pre-fillossera

Allevamento: alberello

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di ottobre

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione e maturazione in acciaio

Affinamento: affinamento in bottiglia per 8 mesi

Aspetto: giallo paglierino brillante

Profumo: fruttato intenso, floreale, tiglio, melone e pera

Sapore: intenso, molto fresco e sapido, verticale, pulito e persistente

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C

Grado alcolico: 12,5 %

Produzione vendemmia 2018: 2.747 bottiglie (0,75 l)