

PLANETA

D.O.C. Etna

Este vino se produce a partir de uvas Carricante en nuestra bodega Feudo di Mezzo, en el corazón de la viticultura del Etna. Hemos desarrollado una expresión contemporánea de esta cepa, cultivada según criterios de sostenibilidad y organicidad, en el espléndido y único terroir del Etna.



PLANETA ETNA BIANCO 2022

CONTRADA TACCIONE

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Carricante.

ELABORACIÓN

Las uvas se recogen manualmente en cajas de 15-17 kg, se refrigeran inmediatamente a 6-8 °C durante una noche y al día siguiente se seleccionan a mano en mesa vibratoria y se envían a un ligero despalillado y prensado suave. El mosto se decanta durante 3/4 días, después de ser trasvasado y fermenta a unos 15 °C, el 80% en depósitos de acero inoxidable y el 20% del volumen en 25 y 50 hl en barricas de roble y en toneles Allier.

Crianza: en los mismos recipientes hasta marzo con agitación de las lías finas.

NOTAS DE CATA

Las uvas Carricante del Etna siempre producen una gran satisfacción porque la combinación entre la arena negra y la altitud proporciona aromas estructurados y sabores tridimensionales. En esta añada hemos encontrado notas de flores de acacia blanca, almendras frescas y melocotones de montaña en nariz; en boca jugoso y pleno con notas de ciruelas amarillas y tunas.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescado crudo y fruta fresca, pasta con pescado y quesos suaves. También es un aperitivo refinado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com