

le Vigne di eli

Nome vino:	ETNA BIANCO DOC “MOGANAZZI”
Denominazione:	Etna Bianco
Classificazione	DOC
Zona di produzione:	Contrada Moganazzi, comune di Castiglione di Sicilia
Superficie vigneto:	0,50 ha
Uvaggio:	100% Carricante
Anno di impianto dei vigneti:	Carricante: 2005
Tipo di terreno:	Vulcanico, con cenere vulcanica con pomice nera
Esposizione:	Il vigneto si trova sulla pendice nord del vulcano Etna, 650 metri s.l.m.
Vinificazione e invecchiamento:	Vinificazione in bianco tradizionale con breve macerazione a freddo (8-10° C), pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione alcolica in botti di rovere francese. Fermentazione malolattica e maturazione in botte per 10 mesi, seguita da 4 in bottiglia
Colore:	Giallo paglierino con riflessi dorati
Sapore:	Intenso e grasso, ma allo stesso tempo di grande freschezza e sapidità
Profumo:	Complesso, con note floreali e speziate
Abbinamenti:	Primi piatti a base di verdure, secondi di pesce e carni bianche
Numero medio di bottiglie/anno:	2.500
Temperatura di servizio consigliata (gradi °C):	10-12
Grado alcolico:	Circa 12
Acidità g/l:	Circa 6.00
Resa per ettaro:	Q.li 50-60
Prima annata prodotta:	2014