




PATRÌ

ETNA BIANCO / DOC

Vino leggendario e mitico, frutto di un territorio ancestrale ed affascinante, potente e fecondo come tutte le terre vulcaniche. Le vigne attingono a questa primigenia forza, donando grande carattere ad una varietà di uva unica nel suo genere. Vino di grande struttura con un carattere peculiare che è in grado di regalare sensazioni elevate ed eleganti che si abbinano felicemente con i tradizionali piatti della cucina catanese.



ETNA BIANCO / DOC

TERRITORIO / Sicilia orientale, versante nord dell'Etna.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Carricante in purezza.

TERRENO / Vulcanico composto da sabbie generate dal disfacimento delle masse laviche.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 650 m s.l.m.

ESPOSIZIONE / Nord.

ALLEVAMENTO / Vecchi vigneti allevati a spalliera di circa 20 anni.

RESA / 70 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in purezza dei grappoli di Carricante. La vendemmia avviene generalmente nel mese di Ottobre e viene effettuata a mano con i grappoli riposti in cassette. Le rese particolarmente basse permettono di ottenere un'ottima materia prima da cui parte il processo di vinificazione e maturazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene fatto maturare sulle fecce fini che permettono di ampliare il suo bouquet e la sua struttura, regalandoci note uniche e tipiche di questa varietà. Viene imbottigliato dopo circa un anno dalla vendemmia, in quanto ha bisogno di una maggior maturazione prima di poter esprimere le sue precipue caratteristiche.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino con dei leggeri riflessi dorati. Le note sono caratteristiche, fresche ed eleganti con una particolare dominanza di sensazioni minerali. Il quadro olfattivo è ampio e cangiante, intrigante e naturalmente intriso di sottili sensazioni speziate. In bocca rivela tutta la sua anima, è ricco e caldo, magistralmente equilibrato da una grande acidità ed una mineralità che si esprime con sensazioni uniche del vitigno. La struttura è equilibrata e la persistenza aromatica riporta lentamente alla grande complessità percepita al naso.

ABBINAMENTI

L'abbinamento consigliato è con i piatti tradizionali della cucina sicula: sarde beccaficu, grigliate di pesce e salumi e formaggi autoctoni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 14° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.



Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ