

ZERO 1

ETNA BIANCO D.O.C.



Nome del Vino	ZERO UNO ETNA BIANCO D.O.C.
Produttore	Etna Rocca d'Api
Posizione del vigneto	C.da Verzella, versante nord-est dell'Etna nel Comune di Castiglione di Sicilia.
Terreno	Basalti vulcanici sciolti e profondi, a 500 mt. s.l.m.
Resa	50-55 HI/HA, provenienti da agricoltura biologica
Esposizione	Nord
Sistema di allevamento	Spalliera
Vitigni	Carricante 60% Catarratto 40%
Vinificazione	Criomacerazione a temperatura controllata per 25 gg
Affinamento	6 mesi in tonneaux da 500lt, poi in acciaio, imbottigliato a 36-42 mesi dalla vendemmia
Caratteri sensoriali	Colore giallo con riflessi dorati, intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di zagara, mandorla e mela matura; secco, armonico con piacevole acidità. Particolare la persistenza nel retrogusto di mandorla
Abbinamenti	Pesci di mare arrostiti, lessati e con tutte le pietanze anche elaborate a base di pesce
Temperatura di servizio	13° C