



PETRALAVA

Etna Bianco

Il figlio del vulcano

Qualifica

Denominazione di Origine Controllata "ETNA"

Vitigni

Carricante e Catarratto

Zona di produzione

vigneti alle pendici dell'Etna ricadenti nei comuni di Castiglione e Randazzo. Allevamento a contropalliera su terreni sabbiosi di origine lavica, con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte

Tecnica di produzione

raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre; criomacerazione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

in acciaio per 4 mesi

Colore

giallo paglierino

Profumo

floreale con piacevoli sentori di fiori di ginestra

Sapore

asciutto, armonico, gradevolmente acidulo

Tenore alcolico

12,50 % vol.

Abbinamento ai cibi

portate a base di pesce e crostacei

Temperatura di servizio

14°C



Antichi Vinai

1877