



SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~



1815 ETNA BIANCO



Qualifica: Etna Bianco. Vino Bio.

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata.

Zona di Produzione: Contrada Valle Galfina, versante Nord-Est dell'Etna, in territorio di Linguaglossa (Catania).

Clima: Collinare, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Terreno: Vulcanico sciolto, ricchissimo di minerali.

Altitudine: 650 m s.l.m.

Vitigni: Carricante 80% - Catarratto 20%.

Resa di produzione: 35 q.li/Ha.

Età media delle viti: 65 anni.

Tecnica di vinificazione: Breve macerazione a freddo delle bucce e successiva vinificazione in bianco, fermentazione termoregolata.

Affinamento: In bottiglia per 12 mesi.

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Odore: Delicato, fruttato, intenso, ricco, ampio, con note di zagara e ginestra etnea.

Sapore: Secco, fresco, armonio, sapido e di buona acidità, notevole persistenza con sentori di frutta fresca a polpa bianca.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Abbinamenti gastronomici: Elaborati piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Note: Questo vino è ottenuto da una attenta selezione di uve proveniente dal vecchio vigneto che circonda la cantina fondata nel 1815, la cui pietra commemorativa, scolpita nella roccia vulcanica, ricorda la prima vendemmia