



ACQUISTATO IL

Etna Bianco DOC 2023

2023

Spiccata mineralità



Svinando®

Questo vino nasce in un territorio unico al mondo, le pendici dell'Etna. Il maestoso vulcano attivo della Sicilia orientale è oggi considerato uno dei luoghi più vocati per la viticoltura di qualità. Situato a circa 800 metri sul livello del mare, il vigneto di Tenuta dello Jato gode di un microclima particolare, caratterizzato da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questo clima, insieme al suolo vulcanico ricco di minerali, conferisce alle uve una complessità aromatica e una mineralità distintive. La combinazione di terreno lavico e altitudine elevata crea un ambiente perfetto per la viticoltura, favorendo la maturazione lenta e uniforme delle uve e contribuendo alla produzione di vini di grande struttura e finezza. Il Carricante, uva autoctona della Sicilia orientale, è noto per la sua capacità di produrre vini bianchi di grande eleganza e longevità. Coltivato da sempre sulle pendici dell'Etna, questo vitigno è perfettamente adattato alle condizioni climatiche e al suolo vulcanico della zona. Grazie alla loro acidità naturale e alla spiccata mineralità, queste uve danno vita a vini freschi e strutturati, con un profilo aromatico complesso e una buona capacità di invecchiamento. Vinificato in acciaio e lasciato affinare per alcuni mesi in contatto con le proprie fecce fini, questo Carricante di Tenute dello Jato si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso con note di frutti bianchi, agrumi ed erbe mediterranee che nel loro insieme ricordano i profumi della macchia siciliana. In bocca è avvolgente, fresco. Caratterizzato da una spiccata mineralità e una lunga persistenza, la struttura del Carricante emerge chiaramente in questo bianco siciliano. Versatile sulla tavola, va bene come aperitivo ed è perfetto per accompagnare carni bianche e piatti a base di pesce. Ottimo con insalate di mare, crostacei e sushi.

Tenute dello Jato rappresentano un'eccellenza nel panorama enologico siciliano. Ci troviamo tra le storiche località di Camporeale e Corleone, all'interno del comune di Monreale. Situata alle pendici del suggestivo monte Jato, la cantina è immersa in un paesaggio mozzafiato che domina la vallata del fiume omonimo, offrendo un contesto naturale unico che arricchisce di carattere i suoi vini. Fondata nel 1977, la tenuta nasce dalla passione per l'enologia di una famiglia che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione tecnologica. Questa unione tra antico e moderno è il cuore pulsante dell'azienda, che ha come obiettivo primario la produzione di vini sostenibili di qualità. La cantina si distingue per un approccio rispettoso dell'ambiente, ponendo particolare attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi, dalla coltivazione della vite alla bottiglia.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dopo la pressatura, il mosto bianco viene decantato staticamente e viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termodinamico (da 14 a 18°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene imbottigliato.

Sensazioni Avvolgente, fresco e saporito caratterizzato da spiccata mineralità e persistenza. Profumo: frutti bianchi e sentore di agrumi ed erbe mediterranee.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821