

'LENZA DI MUNTI' ETNA BIANCO 720 M

BIANCO • DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



"Lenza di Munti" L'Etna Bianco "Lenza di Munti" è un vino complesso e accattivante dall'intenso bouquet di fiori di campo, pompelmo e mela, che al palato rivela grande freschezza e sapidità. Blend di uve autoctone Carricante e Catarratto, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti posti ad un'altitudine media di 720 m s.l.m., unisce all'eleganza, tipica dei vini d'alta quota, la spiccata mineralità derivante dalla sua origine vulcanica.

Vitigni Carricante 80% - Catarratto 20%
Grado alc. 12,5% vol.

Vigneti: Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, situati Sul versante sudorientale dell'Etna, ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato.

Raccolta: a mano in cassette, intorno alla seconda settimana di ottobre.

Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione) prima di subire una soffice pressatura.

Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni alla temperatura controllata di 5-18°C.

Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, poi circa 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: un intenso bouquet con note di fiori di campo, pompelmo e mela.

Gusto: palato fresco ed elegante, ottima struttura e grande mineralità.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, sushi, frittiture di mare e verdure in tempura.

Temperatura di servizio: 10-12°C.



NOTE _____
