

Nonaluna



- Denominazione: Etna Bianco Doc.
- Zona di Produzione: Etna Nord – Contrada Montelaguardia.
- Clima: collinare caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte.
- Terreno: vulcanico ricco di minerali.
- Fermentazione: Termo-condizionata.
- Altitudine: 750 m.s.l.m.
- Vitigni: Carricante 100%.
- Resa di produzione: 40 – 50 hl/ettaro.
- Tecnica di vinificazione: macerazione pellicolare.
- Invecchiamento: in botti di legno pregiato che conferiscono al vino caratteristiche ben definite, sia nel profumo che nel gusto.
- Affinamento: in bottiglia 1/3 mesi circa.
- Colore: Giallo oro con riflessi dorati.
- Odore: profumi di eleganti, floreali e fruttati.
- Sapore: In bocca colpiscono l'impatto deciso, la ricchezza fruttata, la giusta acidità che sostiene il finale.
- Gradazione alcolica: 12,5°-13°.
- Abbinamenti: crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce.
- Temperatura di servizio: 12/14° C.
- Conservazione: in cantina fresca con temperature costanti sui 15/16° C.