



ETNA BIANCO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino dal colore giallo oro con riflessi verdognoli, piacevolmente minerale, regala fragranze di fiori bianchi e gialli, il sapore è finemente sapido e persistente.

vinificazione in bianco con pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (12-16° C)

Si consiglia di utilizzare un calice a tulipano che permetta al vino di concentrare i profumi. Va servito ad una temperatura di circa 8/10°C.

Vino che si abbina bene ai frutti di mare, frittiture di pesce, grigliate di pesce, pasta con le sarde, verdure, minestre e formaggi delicati.

Uve:

Caricante 70%

Catarratto 30%

Gradazione alcolica: 12,5%



Contrada San Lorenzo,
Randazzo (CT)
Tel. 336 887300
camporewine.com
info@camporewine.com