

ETNA BIANCO DOC



Carricante



790m ü.M.



Spalier



Oktober



Manuell



Gärung in Stahlsilos, Veredelung
in der Flasche mindestens 1 Monat



12,5 vol.



Strohgelb



Orangenblüte, Zitrusfrüchte, krautige Noten



Frisch, pikant und anhaltend



8- 10°C

Erläuterungen des Sommeliers:

Das Glas leuchtet in einem strahlendem Strohgelb. In der Nase entfaltet sich ein wunderbares Bouquet von Orangenblüten, Zedernschalen und duftenden Kräuternoten der mediterranen Macchie.

Der Geschmack ist konsistent und bringt eine ausgeprägte Frische, einen eleganten Geschmack und einen bemerkenswerten Nachklang zum Ausdruck.

Verzehrempfehlungen:

Der Etna Bianco DOC passt perfekt zu Speisen mit rohem Fisch, Schalen- und Krustentieren. Außerdem stellt er eine gute Begleitung zu Sushi, Spaghetti mit Seeigeln oder einem traditionellen Fritto di Paranza dar.

Auch zu einem roten Garnelentartar aus Mazara del Vallo, der mit wildem Fenchel und EVO-Öl aromatisiert ist, lässt er sich ausgezeichnet genießen.