

DRINKS.

Graci Etna Bianco DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408084
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Azienda Agricola Graci, Contrada Arcuria Passopisciaro, Castiglione di Sicilia 95012, Italia
Marque	Graci
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Goût sec, salé-minéral avec une acidité bien intégrée, puis des notes d'agrumes, de noyaux, de miel, de pommes vertes et de pêches.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 70% de Carricante et 30% de Catarratto
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Non

Température
de 10-12 degrés
consommation

Millésime 2019

En accord avec entrées, poissons & fruits de mer,
légumes, pizzas & pâtes

Description

Étant donné la fertilité du sol, le microclimat agréable et l'extraordinaire beauté du paysage, peu de Siciliens sont gênés par le fait que l'Etna - l'un des volcans les plus actifs du monde - entre régulièrement en éruption. La cave Graci se trouve sur le flanc nord de ce volcan mythique, dont l'activité est naturellement constamment surveillée. Les raisins des cépages régionaux Carricante et Catarrato mûrissent à une altitude de 600 mètres et sont transformés en vin blanc. Depuis 1968, les vins produits autour de l'Etna bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée "Etna DOC". Sur ce sol riche en minéraux, composé principalement de lave, de cendres et de sable, la vigne est cultivée depuis l'Antiquité. La récolte des cépages Carricante et Catarrato, à maturation tardive, a lieu de la mi à la fin octobre. Le moût est ensuite fermenté dans des cuves en ciment, puis vieilli plusieurs mois sur levure fine.