



## Etna bianco Sélection G. Tornatore

ROU776

### Historique

La région de l'Etna est l'une des régions viticoles les plus prisées de l'Italie en raison de son sol volcanique ainsi que son microclimat idéal pour la culture de la vigne. Tornatore est l'une des familles viticoles les plus anciennes du mont Etna. En joignant expertise, tradition et modernité, ils produisent des vins d'une qualité exceptionnelle qui cumulent les récompenses les plus prestigieuses.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Tornatore
<b>Région viticole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% Carricante
<b>Appellation</b>	Etna DOC	<b>Conservation</b>	3-4 ans
<b>Service</b>	10°-12°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune paille pâle aux reflets intenses et verdâtres.

#### Nez

Des notes agréables de pomme verte, pamplemousse, pêche blanche et herbes aromatiques viennent marquer le nez de ce vin.

#### Bouche

Sapidité et fraîcheur très agréables complétées d'une minéralité extraordinaire qui invite au second verre.

### Accord mets/vin

Idéal avec les plats méditerranéens, les volailles et fromages moyennement corsés.

### Commentaires

Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caissettes et font l'objet d'une sélection manuelle à la cave. Ils sont éraflés et doucement pressés. Le moût obtenu est clarifié à froid et mis à fermenter à une température de 15-16°C. Après la fermentation, le vin obtenu repose sur lies durant environ 3 mois. Le vin vieillit ensuite en cuve de béton et d'acier de 4 à 6 mois. Sucre résiduel: 1,3 g/L

### En une ligne