



NICOSIA

Nicosia - Vulkà

Vulkà Etna Doc nasce come interpretazione autentica di ciò che il vulcano rappresenta, da sempre, per chi vive all'ombra del suo inconfondibile pro lo: natura potente e forza rigeneratrice. Un'energia vitale che si ritrova in questi vini dalla vibrante mineralità, a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono carattere, eleganza e uno stile unico.



Vulkà

ETNA BIANCO

DOC Etna

Vulkà Etna Bianco, blend di Carricante e Catarratto, è un'interpretazione autentica del terroir etneo, che si distingue per la sua grande freschezza ed eleganza. L'energia vitale dell'Etna si ritrova in questo vino a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono una notevole mineralità e uno stile unico.

Uvaggio: Carricante 60% - Catarratto 40%

Vigneti: terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, nella seconda settimana di ottobre

Macerazione: a freddo per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura

Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18°C)

Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, poi circa 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5% vol.

Alla vista: giallo paglierino brillante

Al naso: intenso ed elegante con note di frutta a polpa bianca, pera ed erbe aromatiche

Al palato: emergono una grande freschezza e una buona sapidità di origine minerale

Abbinamenti: ideale come aperitivo o per accompagnare crudi di pesce e crostacei, frittiture di mare e verdure in tempura

Servire a: 10-12°C