



TENUTA MONTE ILICE

Etna Bianco DOC

100% Carricante

Italie, Sicile

Ce petit domaine de 5ha se situe à 750m d'altitude dans le parc de l'Etna, sur les pentes du Monte Ilice, ancien cratère éteint de l'Etna. Les vignes sont disposées sur des petites terrasses, sur un sol volcanique très riche en minéraux. Les pentes importantes (40%) rendent toute mécanisation impossible.

Climat méditerranéen avec large amplitude de température entre jour et nuit permettant une maturation optimale des raisins.

Vendange pendant les 2 premières décades d'octobre exclusivement à la main. Fermentation à température contrôlée (20-22°C) et élevage en cuve inox pendant au moins 6 mois, puis vieillissement bouteille de 8 à 10 mois.

Couleur : jaune paille avec reflets vert pales.

Arômes : notes florales d'aubépine et de fleur d'oranger.

En bouche, sec avec une acidité plaisante. Savoureux, frais avec des arômes d'herbes méditerranéennes et d'agrumes.

Alcool : 13%

Servir à 10-12°C

Servir avec des huîtres, crustacés, fruits de mer et poissons crus !

