NICOLA GUMINA

DALLE ZOLLE INFUOCATE DEL VULCANO





FÍLICI®

ETNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

Prodotto a Castiglione di Sicilia in contrada Piano Filici con uve di Carricante e Catarratto Lucido.
Il Carricante è la struttura portante di questo vino con una presenza dell' 80%, dona grande acidità e di conseguenza grande longevità al vino.
Il Catarratto, nella sua versione Lucida, è presente per il 20% e con la sua personalità e carattere, arricchisce il profilo aromatico del vino rendendolo elegante e deciso.
Dopo un attenta selezione, le uve vengono pigiadiraspate e si procede con la criomacerazione per estrarre colore e arricchire il profilo aromatico.
A fine fermentazione, il vino affina inizialmente in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.
Il colore rispecchia le caratteristiche di un ETNA DOC Bianco, arricchita da un' intensità data dalla criomacerazione.
Il profilo olfattivo è ricco di percettori: si distinguono note floreali, fruttate ed erbacee.
Il profilo gustativo è tipico del versante Nord dell'Etna con una spiccata struttura e persistenza

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

Profumo: Sentori di mela matura, zagara, erbe aromatiche, miele, mandorla, fiori di camomilla, frutta gialla, scorza di agrumi e liquirizia

Gusto: Sapido, fresco, minerale

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Abbinamenti: Fritture e insalate di pesce, primi e secondi a base di pesce e frutti di mare

Vitigno: 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido

Resa per ettaro: 50 Q.li

Sistema di allevamento: Alberello

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 18-20°C

Affinamento: Bottiglia

Riconoscimenti

AIS Guida ai Vini di Sicilia 2022

Guida Prosit ONAV