

Etna Bianco Doc 2021 – Uva e pomodoro

19 Luglio 2022

Pubblicato da [Uva e Pomodoro](#) il [15 luglio 2022](#)

Etna bianco Doc 2021

(Azienda Tornatore – Castiglione di Sicilia)

Il bronzo è lo specchio del volto,

il vino quello della mente.

Eschilo

L' Azienda Tornatore è situata sul versante settentrionale del monte Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa. I suoli sono di origine vulcanica, di colore nerastro e particolarmente fertili. Il clima è caratterizzato da temperature miti. L'abbinamento di terreno, clima e sapienza dei vignaioli hanno fatto del versante settentrionale dell'Etna un territorio ideale per la produzione di vini di altissima qualità ma soprattutto particolari ed unici. L' Azienda Tornatore possiede 100 ettari di terreni siti nell'Agro di Castiglione di Sicilia. I terreni sono coltivati per circa 46 ettari a vigneto, 8 ad uliveto e 5 a nocciolo, il resto è in fase di riconversione. L'altitudine varia da 550 a 700 m sul livello del mare. Per i vigneti è stato scelto il sistema di allevamento a cordone singolo con 3/4 speroni. Gli impianti sono realizzati per la quasi totalità a spalliera. I vitigni presenti sono quelli autoctoni siciliani, quali: Nerello Mascalese, Nero Cappuccio, Carricante e Cataratto. L'azienda possiede la certificazione VIVA (valutazione dell'impatto della viticoltura sull'ambiente), che valuta e certifica la sostenibilità ambientale, le attività in termini di biodiversità, salvaguardia e valorizzazione del territorio, l'impegno e l'impatto socio economico.



L'Etna Bianco 2021 è ottenuto dalla vinificazione di sole uve Carricante. Le uve, raccolte manualmente in piccole cassette, vengono portate velocemente in cantina e sottoposte ad una selezione manuale. Diraspate e pigiate leggermente, arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi, per poi affinare 6 mesi in acciaio e cemento.

Alla vista presenta un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; al naso odore intenso, in cui emergono spiccate note minerali, con sentori di ardesia, mela verde e mallo di noce; al palato fresco e persistente con una piacevole nota salina. Ideale con primi a base di pesce come fettuccine all'aragosta.

Tasso alcolico 12,5%.

Valutabile 90/100.