

L'Etna Bianco, freschezza e mineralità lo rendono un gioiello enologico dalle pendici del vulcano più fumante d'Italia. Scoprilò in questi tre calici

16 Giugno 2023

L'Etna Bianco è prodotto alle pendici dell'imponente vulcano attivo, l'Etna. Questo vino, caratterizzato da una **personalità unica** e una grande **complessità aromatica**, si sta guadagnando una reputazione sempre più consolidata tra gli amanti del vino.

Il territorio

La regione vinicola dell'Etna si trova nella **parte orientale della Sicilia** e le viti si sviluppano a un'altitudine che varia dai 400 ai 1000 metri sul livello del mare. Il **terreno vulcanico**, ricco di minerali, conferisce alle uve una **spiccata mineralità** e una freschezza unica. Le condizioni climatiche, con escursioni termiche significative tra il giorno e la notte, contribuiscono alla maturazione lenta e graduale delle uve, permettendo loro di sviluppare aromi complessi e di mantenere una buona acidità.

Le varietà di uva

Le uve utilizzate nella produzione del vino Etna Bianco sono principalmente il **Carricante** e il **Catarratto**. Il Carricante, un vitigno autoctono dell'area dell'Etna, è noto per la sua acidità vivace, il suo profilo aromatico complesso e la sua capacità di invecchiamento. Il Catarratto, invece, conferisce al vino una struttura più morbida e un carattere fruttato. Alcuni produttori possono aggiungere anche altre varietà autoctone, come il Minnella bianca e la Malvasia delle Lipari, per apportare ulteriore complessità al vino.

Caratteristiche organolettiche

Il vino Etna Bianco si presenta di solito con un colore giallo paglierino intenso, talvolta con riflessi dorati. Al naso, offre un bouquet ricco e complesso, con note floreali di gelsomino e ginestra, accanto a sentori di agrumi, mela verde e pietra focaia. In bocca, si distingue per la sua freschezza vivace, la buona acidità e una struttura elegante. Il finale persistente e minerale lascia una piacevole sensazione di sapidità.

Accostamenti culinari

Il vino Etna Bianco è un ottimo compagno per una varietà di piatti. Grazie alla sua freschezza e mineralità, si abbina perfettamente con i frutti di mare, come i crostacei, le ostriche e i crudi di pesce. È anche una scelta ideale per accompagnare piatti a base di pesce come il tonno fresco, il branzino e il pesce spada. Inoltre, la sua complessità aromatica lo rende adatto anche a piatti a base di verdure, formaggi freschi e leggeri, come la mozzarella di bufala e la ricotta.

Etna Bianco DOC "Bianco di Sei" 2021 – Palmento Costanzo

Etna Bianco DOC "Bianco di Sei" di **Palmento Costanzo** è un'esperienza coinvolgente nata da vigne ad alberello su terreno sabbioso-vulcanico. Un'armoniosa maturazione sulle fecce fine in vasche di acciaio per 10 mesi, seguita da 8 mesi di affinamento in bottiglia, conferisce a questo vino un sorso ampio, intrigante ed elegante.



Un'incantevole tonalità giallo paglierino accoglie il vino Etna Bianco. Il suo bouquet aromatico svela delicati profumi di agrumi, accompagnati da sfumature di fiori bianchi e sussurri di salvia e menta. Al palato, si manifesta con una piacevole freschezza, una piacevole sapidità e una persistenza di gusto che lascia un'impronta indimenticabile.

Etna Bianco 'A' Puddara' Tenuta di Fessina 2020

L'Etna Bianco "A'Puddara" della **Tenuta di Fessina** è un'autentica meraviglia, caratterizzato da affascinanti note fruttate e da un gusto perfettamente equilibrato che mi ha conquistato sin dal primo sorso. In questo calice viene fuori tutto l'amore per la Sicilia.



"A' Puddara" è un vino di grande intensità e struttura, che affina in botte per 9 mesi. La sua complessità aromatica è affascinante, con nitide note di ginestra, miele, frutta e pietra lavica che emergono distintamente. Al palato si presenta morbido, avvolgente e sapido, con piacevoli accenni minerali.

Etna Bianco Tornatore 2022

L'Etna Bianco di **Tornatore** è un Carricante in purezza. Grazie a un'attenta maturazione in acciaio e cemento, il vino Etna Bianco di Tornatore conserva inalterata la sua freschezza esuberante e il delicato e caratteristico bouquet aromatico.



Nel calice, si presenta con un colore giallo paglierino tenue e sottili riflessi verdolini. All'olfatto, si sprigionano profumi raffinati ed eleganti di mela verde, agrumi, pesca bianca, erbe aromatiche della macchia mediterranea e una leggera nota iodata. Al palato, si apre con una vibrante freschezza, accompagnata da aromatici sentori di agrumi, piacevoli sensazioni sapide e minerali.

ELVA B:

Fonte: <https://www.sowinesofood.it/etna-bianco-lespressione-raffinata-della-sicilia/>