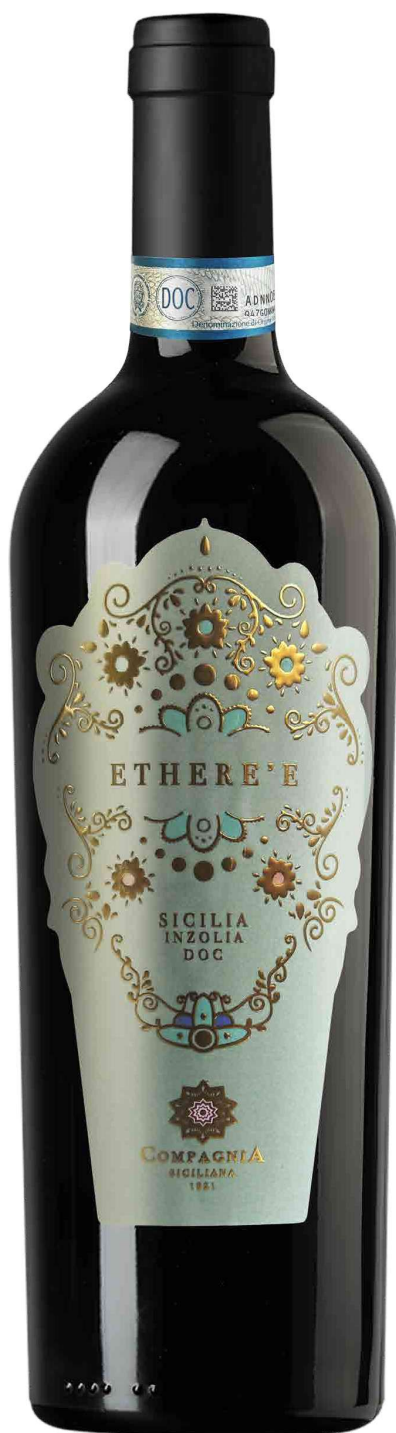


ETHERE'E

SICILIA INZOLIA DOC



NOME
ETHERE'E
SICILIA INZOLIA DOC

DENOMINAZIONE
SICILIA DOC, DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA.

UVAGGIO
INZOLIA 100%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CONTROSPALLIERA CON POTATURA
GUYOT.

EPOCA DI VENDEMMIA
SECONDA DECADE DI SETTEMBRE.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
CALCAREO-ARGILLOSA CON PRESENZA
DI SABBIE MARINE E SEDIMENTI.

VINIFICAZIONE
VENDEMMIA MANUALE NELLE PRIME
ORE DEL MATTINO. PRESSATURA
SOFFICE DEI GRAPPOLI, DECANTAZIO-
NE STATICA A FREDDO. FERMENTAZIO-
NE LENTA A TEMPERATURA CONTROL-
LATA (12-14°C) IN ACCIAIO INOX, CON
SOSTA SUI LIEVITI PER MIGLIORARE SIA
LA STRUTTURA CHE L'ELEGANZA.

AFFINAMENTO
IN ACCIAIO INOX PER 4-6 MESI, IN
BOTTIGLIA PER ALMENO 2 MESI
MEGLIO ARMONIZZARE LE COMPONENTI
AROMATICHE E GUSTATIVE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLAN-
TE CON RIFLESSI VERDI.
PROFUMO FINE ED ELEGANTE CON
NOTE AGRUMATE, FIORI BIANCHI, ERBE
MEDITERRANEE E SFUMATURE
SALMASTRE. BOCCA AVVOLGENTE,
CON PIACEVOLE SAPIDITÀ E UN FINALE
ARMONICO E PERSISTENTE.

ABBINAMENTI
VINO CHE SPOSA LA CUCINA MEDITER-
RANEA CON PRIMI DI PESCE, CARPACCI,
CROSTACEI, TORTE SALATE ALLE
VERDURE E FORMAGGI.
IDEALE ANCHE COME APERITIVO.

NAME
ETHERE'E
SICILIA INZOLIA DOC

DENOMINATION
SICILIA DOC, DENOMINATION OF
CONTROLLED ORIGIN.

GRAPE VARIETY
INZOLIA 100%.

TRAINING SYSTEM
ESPALIER WITH GUYOT PRUNING.

HARVEST PERIOD
SECOND DECADE OF SEPTEMBER.

SOIL COMPOSITION
LIMESTONE-CLAY WITH THE PRESENCE
OF MARINE SANDS AND SEDIMENTS.

VINIFICATION
MANUAL HARVEST IN THE EARLY
MORNING HOURS. GENTLE PRESSING
OF THE GRAPE CLUSTERS, STATIC COLD
SETTLING. SLOW FERMENTATION AT
CONTROLLED TEMPERATURE (12-14°C)
IN STAINLESS STEEL, WITH LEES AGING
TO ENHANCE BOTH STRUCTURE AND
ELEGANCE.

AGING
IN STAINLESS STEEL FOR 4-6 MONTHS,
FOLLOWED BY AT LEAST 2 MONTHS IN
THE BOTTLE TO BETTER HARMONIZE
THE AROMATIC AND TASTE COMPO-
NENTS.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
BRIGHT STRAW YELLOW COLOR WITH
GREENISH REFLECTIONS. FINE AND
ELEGANT AROMA WITH CITRUS NOTES,
WHITE FLOWERS, MEDITERRANEAN
HERBS, AND SALTY NUANCES. ENVELO-
PING ON THE PALATE, WITH PLEASANT
SAPIDITY AND A HARMONIOUS,
PERSISTENT FINISH.

PAIRINGS
A WINE THAT PAIRS BEAUTIFULLY
WITH MEDITERRANEAN CUISINE:
SEAFOOD PASTAS, CARPACCIO,
SHELLFISH, SAVORY VEGETABLE PIES,
AND CHEESES. ALSO IDEAL AS AN
APERITIF.